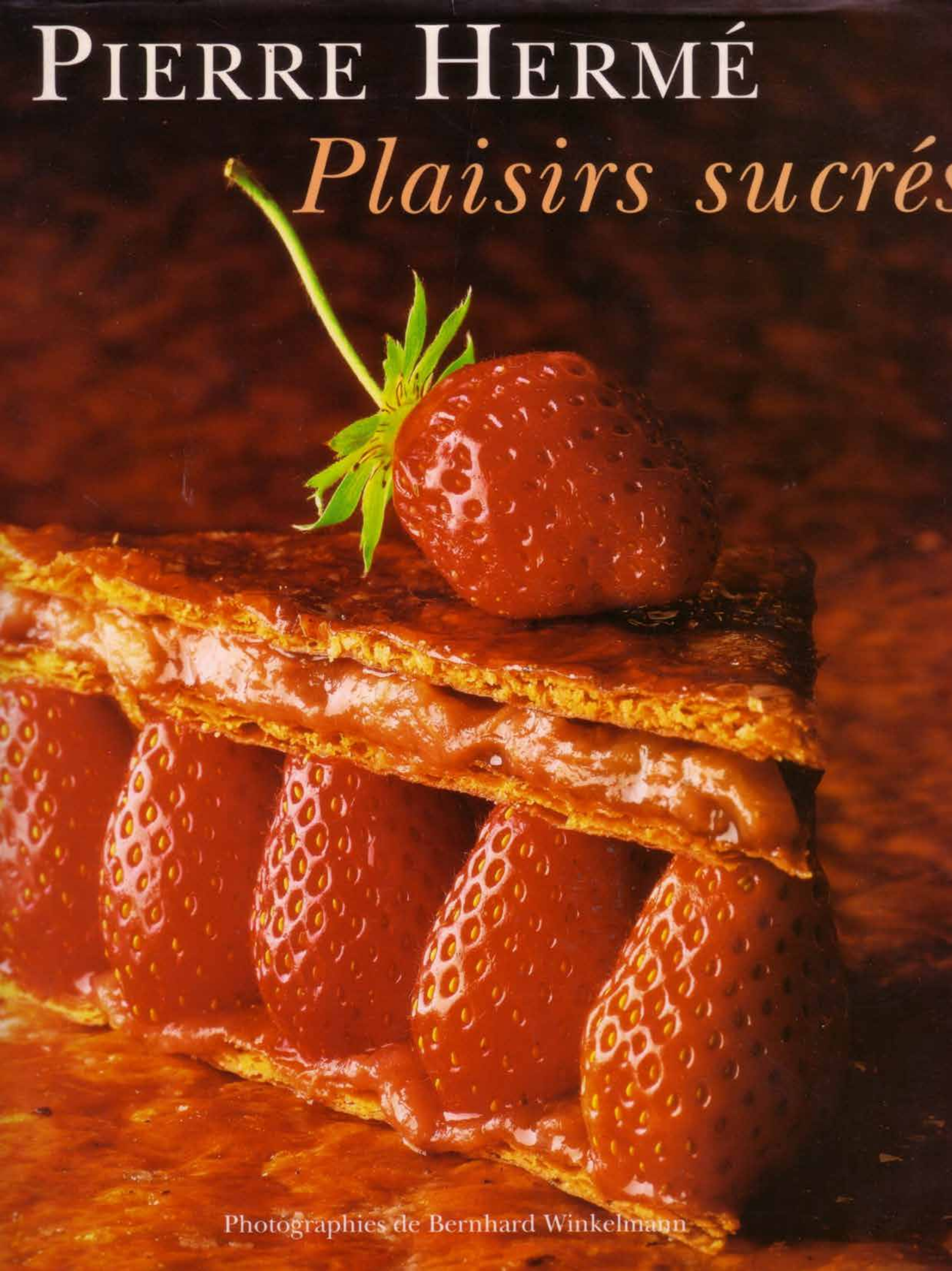
PIERRE HERMÉ

Plaisirs sucrés



Photographies de Bernhard Winkelmann

Pierre Herme

Table des recettes

PASSIONNÉMENT CHOCOLAT

Fraîcheur chocolat
Du chocolat au lait et des noisettes du Piémont
Crème brûlée à la pistache,
des feuilles croustillantes de chocolat
Crème onctueuse au chocolat, granité au café
en capuccino et riz soufflé au caramel
Croquettes au chocolat fondu, beurre d'orange
Mousse au chocolat au lait, citron et gingembre
Mousse au chocolat noir aux pommes à la cannelle
Les œufs tièdes au chocolat, sabayon au rhum
Pastilla au chocolat, jus au caramel
Plaisir au chocolat
Tarte croustifondante au chocolat
et aux framboises
Tarte chaude au chocolat, sorbet au pur Caraïbes
Tarte passionnément chocolat
aux abricots moelleux

FRUITS ROUGES ET NOIRS

Mille feuilles fraises et rhubarbe
Baba au marasquin et cerises acidulées
Clafoutis tiède aux griottes
Dacquoises feuilletées aux framboises
et coulis d'orange
Fraîcheur de myrtilles au citron
Fraises aux saveurs balsamiques,
crème de mascarpone et sorbet
Fraises rôties au jus caramélisé,
une quenelle de glace au gingembre
Gratin de griottes aux pistaches et au kirsch
La mamia du Pays basque, compote de cerises
Papillote de framboises, glace vanille
Salade de fraises à la menthe et au poivre
Tarte sablée aux fraises des bois
Spéculos aux cerises amères

SAVEURS EXOTIQUES
ET PARFUMS D'ORIENT

Ananas en carpaccio, coriandre cristallisée
Figues rôties au plat, glace aux pétales de roses,
et framboises écrasées
Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices
Craquants de banane au chocolat
Éventail de bananes au jus de fruits de la passion
et glace au poivre de la Jamaïque
Dessert des mille et une saveurs
Parfait à la pistache, jus à la noix de coco
et perles du Japon
Tarte fondante à l'ananas rôti,
sorbet aux fruits exotiques

LES FRUITS DE L'ÉTÉ

Émincé de melon aux framboises
Poêlée de pêches à la vanille, gratin au chocolat
Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait
Granité de pêches et muscat de beaumes-de-venise
Pêches plates du Gard rôties au basilic et citron
Beignets de mirabelles à la confiture de rose
Soupière de mirabelles au thym citron et croûtons
Tarte renversée aux abricots
et au sucre muscovado

DES POMMES ET DES POIRES

Brioches polonaises tièdes
Diplomate aux poires
et dentelle aux fruits de saison rôtis
Étuvée de pommes de dix heures,
brisures de streusel, sorbet au fromage blanc
et pamplemousses confits
Pain perdu aux pommes, sucre roussi au lait
Poires et figues rôties en feuille de figuier
Pommes au four, sorbet aux coings
Les pommes aux pistils de safran
en soupière lutée
Tarte fine de poires au vin et cassis

LA NOTE POINTUE DES AGRUMES

Mille feuilles chocolat-citron, sauce au thé caramel
Mille feuilles de pain d'épice à l'orange
Crêpes au citron et fraises des bois,
jus façon Suzette
Pêches à la bière blanche, zestes de citron confits,
sorbet au citron et verveine
Rosaces d'oranges, gelée de café juste prise,
et glace au café de Colombie

LES RICHESSES DE L'HIVER

Crêpes à la farine de châtaigne
et vieux whisky de malt, glace aux marrons glacés
Fruits du mendiant, glace aux figues sèches
et poires caramélisées
Mont-blanc à la compote d'églantines
Sorbet liqueur de noix au caviar osciètre
Tarte tiède aux châtaignes

VANILLE, THE, CAFE ET CARAMEL

Craquant caramel à la cannelle caramélisée,
framboises compotées
Crème onctueuse au thé, quartiers de
pamplemousses rôtis et pommes craquantes
Dômes chocolat au café froid
Nougatfeuille à la glace vanille

DES PARFUMS DE POTAGER

Soufflé tiède aux fruits exotiques
Minestrone de fruits frais
Glace vanille au confit de tomates,
fruits secs et basilic
Crème brûlée au fenouil caramélisé,
dés de tomates pochées
Minute de fruits à la menthe vanillée,
sorbet vanille

Index des recettes

A

Ananas en carpaccio, coriandre cristallisée

B

Baba au marasquin et cerises acidulées
Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices
Beignets de mirabelles à la confiture de rose
Brioches polonaises tièdes

C

Clafoutis tiède aux griottes
Craquant caramel à la cannelle caramélisée,
framboises compotées
Craquants de banane au chocolat
Crème brûlée à la pistache,
des feuilles croustillantes de chocolat
Crème brûlée aû fenouil caramélisé,
dés de tomates pochées
Crème onctueuse au chocolat, granité au café
en capuccino et riz soufflé au caramel
Crème onctueuse au thé,
quartiers de pamplemousses rôtis
et pommes craquantes
Crêpes à la farine de châtaigne
et vieux whisky de malt, glace aux marrons glacés
Crêpes au citron et fraises des bois,
jus façon Suzette
Croquettes au chocolat fondu, beurre d'orange

D

Dacquoises feuilletées aux framboises
et coulis d'orange
Dessert des mille et une saveurs

Diplomate aux poires
et dentelle aux fruits de saison rôtis
Dômes chocolat au café froid
Du chocolat au lait et des noisettes du Piémont

E

Émincé de melon aux framboises
Étuvée de pommes de dix heures, brisures de streusel
sorbet au fromage blanc et pamplemousses confits
Éventail de bananes au jus de fruits de la passion
et glace au poivre de la Jamaïque

F

Figues rôties au plat, glace aux pétales de roses,
et framboises écrasées
Fraîcheur chocolat
Fraîcheur de myrtilles au citron
Fraises aux saveurs balsamiques,
crème de mascarpone et sorbet
Fraises rôties au jus caramélisé,
une quenelle de glace au gingembre
Fruits du mendiant, glace aux figues sèches
et poires caramélisées

G

Glace vanille au confit de tomates,
fruits secs et basilic
Granité de pêches et muscat de beaumes-de-venise
Gratin de griottes aux pistaches et au kirsch

L

La mamia du Pays basque, compote de cerises
Les œufs tièdes au chocolat, sabayon au rhum
Les pommes aux pistils de safran en soupière lutée

M

Mille feuilles chocolat-citron, sauce au thé caramel
Mille feuilles de pain d'épice à l'orange
Mille feuilles fraises et rhubarbe
Minestrone de fruits frais
Minute de fruits à la menthe vanillée, sorbet vanille
Mont-blanc à la compote d'églantines
Mousse au chocolat au lait, citron et gingembre
Mousse au chocolat noir aux pommes à la cannelle

N

Nougatfeuille à la glace vanille

P

Pain perdu aux pommes, sucre roussi au lait
Papillote de framboises, glace vanille
Parfait à la pistache,
jus à la noix de coco et perles du Japon
Pastilla au chocolat, jus au caramel
Pêches à la bière blanche,
zestes de citron confits, sorbet au citron et verveine
Pêches plates du Gard rôties au basilic et citron
Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait
Plaisir au chocolat
Poêlée de pêches à la vanille, gratin au chocolat
Poires et figues rôties en feuille de figuier
Pommes au four, sorbet aux coings

R

Rosaces d'oranges, gelée de café juste prise,
et glace au café de Colombie

S

Salade de fraises à la menthe et au poivre
Sorbet liqueur de noix au caviar osciètre
Soufflé tiède aux fruits exotiques
Soupière de mirabelles au thym citron et croûtons
Spéculos aux cerises amères

T

Tarte chaude au chocolat, sorbet au pur Caraïbes
Tarte croustifondante au chocolat et aux framboises
Tarte fine de poires au vin et cassis
Tarte fondante à l'ananas rôti,
sorbet aux fruits exotiques
Tarte passionnément chocolat
aux abricots moelleux
Tarte renversée aux abricots
et au sucre muscovado
Tarte sablée aux fraises des bois
Tarte tiède aux châtaignes

Pierre Hermé, artisan du plaisir

Qu'il façonne avec la science, la patience, la minutie et le souci du détail qui le caractérisent, l'un de ses mille feuilles aériens, croustillant et fondant comme une caresse, ou qu'il improvise, avec les abricots du jardin, la menthe fraîche et les amandes croquantes une papillote palpitante, intensément parfumée, Pierre Hermé nous conduit toujours, avec sa rondeur tranquille, aimante, vers le plaisir.

Les babas, clafoutis, crèmes et mousses de notre enfance, il nous les restitue intacts, transfigurés pourtant, si bien qu'à l'émotion des retrouvailles s'ajoute celle de la découverte. C'est là tout son art, son style. Il s'appuie sur des valeurs sûres pour nous offrir des desserts subtils, inimitables, on ne peut plus travaillés dans leurs saveurs et leurs textures.

Et même quand il part vraiment à l'aventure, quand il rapproche l'avocat du chocolat, la tomate de la vanille, quand il parfume une glace au piment de Jamaïque, cristallise la coriandre ou rôtit les figues dans leurs feuilles à l'huile d'olive, sa réussite est époustouflante, jamais approximative.

Car sa créativité est intelligente. Elle se nourrit du bon goût, du bon sens de cet Alsacien pétri de traditions pâtissières et de son expérience déjà longue d'un métier qui ne souffre rien d'aléatoire. Elle se vivifie sans cesse, surtout de son inextinguible gourmandise, de sa curiosité d'esprit, de son intuition.

Sensible, Pierre Hermé l'est comme tous les grands artistes. Sensible à l'air du temps, mais libre du carcan des modes, il se tourne instinctivement vers l'avenir et devance nos désirs inconscients de douceur. Sa générosité naturelle le pousse ensuite à les traduire dans un langage intelligible par tous, celui du plaisir, dans des recettes limpides, aux noms évocateurs et jubilatoires. Monde enchanté, poétique, dans lequel l'esprit, le corps et le cœur se rejoignent, se confondent, le monde sucré de Pierre Hermé ne ressemble à nul autre. Il est infiniment ouvert, intemporel, raffiné à l'extrême, et simple comme une évidence. Savourez-le sans tarder. Il vous attend.

Martine Gérardin

A v a n t - p r o p o s

L'histoire est faite aussi d'odeurs et de saveurs. Les pratiques des pâtissiers s'enracinent profondément dans les apports des siècles précédents. Ainsi se transmet la tradition, notre patrimoine collectif. C'est un héritage qui, dans la pâtisserie contemporaine, s'épanouit dans un trésor de création, de sensation et d'émotion. Si ce patrimoine du goût et de la technique, transmis de générations en générations de professionnels, s'épanouit aujourd'hui sur un mode expressif particulièrement riche, c'est qu'il se fonde sur une tradition solide et sans cesse renouvelée, ne se laissant jamais scléroser par elle.

*On me demande très souvent " **Quelle va être la pâtisserie de demain ?** ". Elle sera certainement moins sucrée, mais je ne la vois pas différente de ce qu'elle doit être aujourd'hui, à la fois ancrée dans la tradition et créative, une pâtisserie de caractère et de goût valorisant harmonieusement les saveurs et les textures avec, pour seul guide, le plaisir. On parle souvent de la pâtisserie comme d'une drogue à cause des plaisirs qu'elle procure. Le pâtissier est l'instigateur et l'inventeur de ces plaisirs. La pâtisserie telle que je la conçois modifie de fait le statut du sucré qui, de principe premier , devient un élément de structure parmi d'autres, servant de support aux arômes pour atteindre le point de succulence.*

Issu de quatre générations de boulangers pâtissiers, c'est d'abord par envie que j'ai voulu exercer ce métier. Mais c'est surtout mon maître Gaston Lenôtre qui, en me permettant de comprendre les joies, le bonheur et l'accomplissement que procure le métier de pâtissier, a transformé cette envie en passion. La passion et la curiosité sont les moteurs indispensables à la créativité. On ne fait bien qu'avec passion. La passion du beau, du bon jusqu'à l'extrême, celle qui transcende les hommes et les pousse vers les sommets. La curiosité engendre connaissance et culture. Ce métier est un métier de culture, *fruit d'un éveil et d'une ouverture d'esprit de tous les instants. C'est la culture du goût, des cinq sens qui stimule la* créativité *; la mémoire en fixe les repères.*

Je considère la pâtisserie comme un Art avec un grand A en ce sens qu'elle est un véritable mode d'expression de la sensibilité au même titre que la musique, la peinture, la sculpture.

Contrairement à la cuisine, à laquelle on a toujours reconnu la création et la dimension artistique, la pâtisserie a longtemps été présentée comme une science exacte où tout est pesé, mesuré, ne laissant de place ni à l'expression personnelle ni à la création. Souvent, les seules fantaisies étaient les architectures et compositions en sucre tiré, soufflé, pastillage et autres pièces d'apparat dites " artistiques ".

Aujourd'hui, nombre de professionnels ont délaissé le faste des pièces en sucre pour s'intéresser davantage à ce que l'on mange, ouvrant la voie à une véritable pâtisserie d'auteur.

Avant même de les confectionner, j'imagine les gâteaux, desserts, bonbons chocolat et glaces d'abord dans ma tête, je compose les goûts, textures, nuances et sensations que je veux exprimer : une crème au chocolat moelleuse, onctueuse, crémeuse, froide avec une pâte croustillante, fondante, sucrée, des fruits acides, un jus amer et vous retrouvez les éléments de la tarte croustifondante au chocolat et framboise ; un jeu de textures, un dessert contrasté, véritable architecture du goût qu'une recette ne peut à elle seule retranscrire.

Les recettes sont la traduction de mon esprit, de ma sensibilité, elles ne sont qu'un code permettant la transmission et la reproduction de l'oeuvre comme l'écriture musicale pour la musique. Cette phase d'écriture est importante, elle permet de fixer des bases qui évoluent sans cesse au fil du temps, de mes découvertes, des saisons et de mon inspiration. Une même recette n'est jamais figée et peut donner lieu à des interprétations très différentes.

Dans cette perspective, la technique n'est qu'un moyen indispensable pour assurer la maîtrise, un garde-fou contre l'incohérence. La création est liée à une grande maîtrise, une parfaite connaissance de la technique, mais seulement pour mieux l'oublier, la faire passer en second plan et libérer l'esprit.

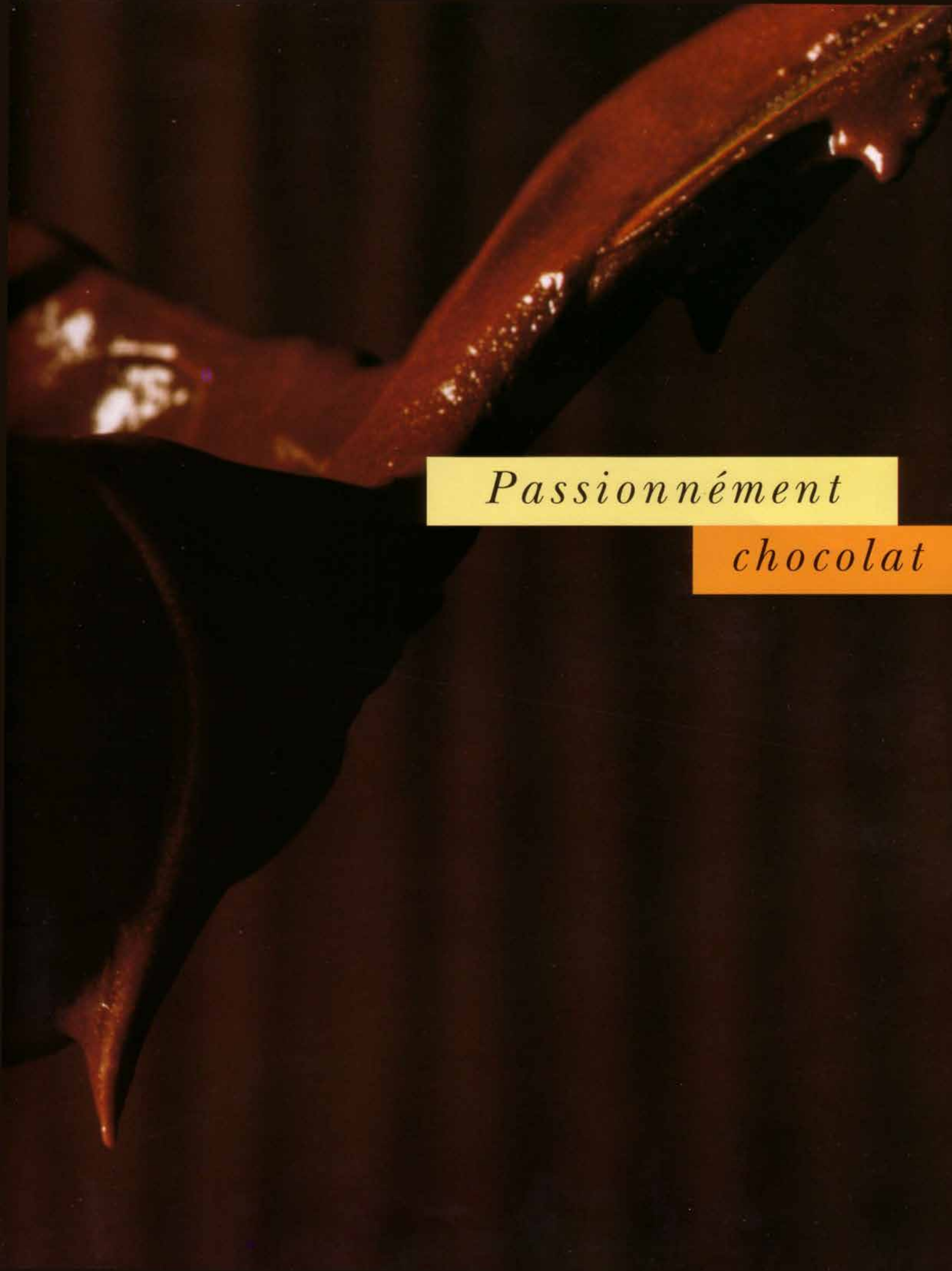
Je crée les pâtisseries comme j'ai envie de les manger. Cette imagination n'est pas liée à mes souvenirs d'enfance. La pâtisserie que je fais est adulte et s'adresse aux adultes autant qu'aux enfants ; chacun y trouvera la part de souvenirs et d'enfance qu'il voudra bien y trouver.

Mon inspiration n'est pas liée à un terroir, elle vient du monde entier, elle est pluriculturelle et pluridisciplinaire : pastilla au chocolat , fraîcheur chocolat, dessert des mille et une saveurs etc...

Au fil des recettes, vous découvrirez une multitude de détails : pour la tarte passionnément chocolat par exemple, le jus de citron et le poivre avec lesquels sont assaisonnés les abricots moelleux transcendent le goût et créent une harmonie entre le fruit et le chocolat. A la perfection ennuyeuse et stérile, je préfère le détail, synonyme de vie, imprévisible et surprenant. Un moine bénédictin du XIIIe siècle aurait dit " Dieu gît dans le détail ".

J'espère vous communiquer ma passion du sucré et vous souhaite, au fil des pages, beaucoup de " plaisirs " à réaliser et à savourer.

Pierre Hermé


Passionnément
chocolat

Fraîcheur chocolat

SUR UNE BASE TENDRE DE BISCUIT BROWNIE AMERICAIN, TRUFFÉE D'ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN, UNE CREME MOELLEUSE ET GLACÉE, RECOUVERTE D'UNE FINE CROÛTE D'UN GLAÇAGE FONDANT... UN GRAND GÂTEAU AU CHOCOLAT, À DÉGUSTER TRÈS FROID.

Pour 8 personnes

Préparation:
biscuit: 30 min
crème: 15 min
glaçage: 20 min

Cuisson:
biscuit: 8 min
crème: 15 min
glaçage: 15 min

Pour le biscuit
115 g de beurre
70 g de chocolat noir
à 70 % de cacao
2 œufs
100 g de sucre semoule
60 g de farine
100 g de noix de pécan

Pour la crème au chocolat
16 cl de lait
16 cl de crème liquide
2 jaunes d'oeufs
500 g de sucre semoule
125 g de chocolat noir
1 feuille de gélatine

Pour le glaçage
230 g de chocolat noir
à 66 % de cacao
8 cl de crème liquide
20 g de beurre
12, 5 cl de crème épaisse
90 g de sucre semoule
25 cl d'eau

Le biscuit

Hachez grossièrement les noix de pécan. Râpez le chocolat et faites-le fondre à feu doux, au bain-marie. Faites fondre le beurre. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu. Mélangez, puis incorporez le beurre fondu. Mélangez à nouveau. Ajoutez la farine et les noix. Versez cette pâte dans un moule de 20 cm de diamètre dont vous aurez garni le fond de papier d'aluminium beurré. Faites cuire au four pendant 8 min. Sortez le moule du four. Laissez le biscuit refroidir et démoulez-le.

La crème au chocolat

Faites fondre le chocolat au bain-marie après l'avoir haché. Fouettez les jaunes et le sucre. Versez dessus le lait et la crème bouillants. Remuez, puis faites cuire comme une crème anglaise et versez le tout sur le chocolat fondu. Ajoutez la feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Remuez bien. Beurrez un cercle à entremets de 22 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Posez-le sur une plaque. Placez au fond le disque de biscuit. Coulez la crème presque froide sur le biscuit jusqu'au bord du moule et mettez au congélateur pendant 4 heures.

Le glaçage

Pendant ce temps, préparez les éléments du glaçage. Faites d'abord une sauce en < cassant 130 g de chocolat en morceaux. Mettez-le dans une grande casserole avec l'eau, le sucre et la crème épaisse. Portez à ébullition sur feu doux, et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Mettez de côté. Ensuite, râpez le chocolat restant. Portez la crème liquide à ébullition. Otez-la du feu. Ajoutez-y le chocolat en plusieurs étapes, en remuant à chaque fois avec une spatule en partant du centre vers l'extérieur. Laissez tiédir, puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux et la sauce au chocolat. Sortez le gâteau du congélateur. Posez-le sur une grille, elle-même posée sur un plat. A l'aide d'une spatule souple, étalez le glaçage sur la surface et les côtés du gâteau. Placez-le au réfrigérateur. Servez bien froid.

Mes conseils

Pour obtenir un glaçage parfait, il faut l'étaler quand sa température se situe entre 35 et 40 °C. S'il est trop froid, réchauffez-le quelques instants au bain-marie ou au micro-ondes sans le remuer.

Pour accompagner ce gâteau, servez une crème anglaise parfumée à la vanille ou à la cardamome.

Parmi les noix exotiques, j'aime beaucoup les noix de pécan, ou noix pacanes, dont les cerneaux ressemblent un peu à ceux de nos noix d'Europe, mais sont plus aplatis et marron foncé. J'apprécie leur croquant et leur saveur légèrement amère.

S'organiser

La veille

Faites le biscuit, coulez la crème dessus et mettez au congélateur.

Le lendemain

Préparez le glaçage.

1 heure avant

Couvrez le gâteau de glaçage. Laissez prendre.

Du chocolat au lait et des noisettes du Piémont

UN MÉLANGE DE TEXTURES ET DE SAVEURS ÉTONNANT, UN EXERCICE MULTISENSORIEL QUI VOUS PROCURERA BIEN DU PLAISIR. AMUSEZ-VOUS, EN LE DÉGUSTANT, À ANALYSER LA FOULE DE SENSATIONS QU'IL FAIT NAÎTRE EN BOUCHE.

La dacquoise

Faites griller les noisettes entières 35 min dans le four préchauffé à 165 °C (th. 5-6), sortez-les, puis augmentez la température du four à 170 °C. Laissez les noisettes refroidir, puis cassez-les grossièrement. Montez les blancs en neige en incorporant le sucre semoule en plusieurs fois. Mélangez la poudre de noisette et le sucre glace et incorporez-les délicatement aux blancs en neige. Sur un papier sulfurisé, dessinez un carré de 20 cm de côté. Étalez la pâte aux blancs et aux noisettes sur le carré à l'aide d'une spatule. Parsemez dessus les noisettes concassées et mettez au four 30 min. Sortez du four et laissez refroidir. Retournez la dacquoise et ôtez le papier sulfurisé après l'avoir badigeonné d'eau froide. Coupez la dacquoise en rectangles de 10x5 cm.

Le praliné feuilleté

Ecrasez les crêpes dentelles. Faites fondre séparément le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélangez le chocolat fondu avec le praliné, les crêpes écrasées et le beurre; étalez aussitôt cette préparation sur la dacquoise. Mettez au réfrigérateur pour 30 min.

Les fines feuilles de chocolat

Préparez trois feuilles de plastique un peu épais. Hachez le chocolat au lait et faites-le fondre à feu doux, au bain-marie. Quand il est bien fondu, mettez la casserole dans un bain-marie d'eau froide pour faire redescendre la température à 27 °C. C'est à ce moment que le chocolat commence à épaissir. Refaites-le chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne 31 °C. Une fois à cette température, versez-le sur les feuilles de plastique et étalez-le sur toute la surface. Quand il est presque pris, tracez des rectangles de 5 cm de large et de 10 cm de long avec la pointe d'un couteau. Superposez les trois feuilles de plastique, couvrez-les d'une feuille de papier sulfurisé. Posez dessus un poids plat, un livre par exemple, et mettez au réfrigérateur pour 1 heure.

La ganache

Hachez le chocolat. Portez la crème à ébullition dans une casserole. Versez-la sur le chocolat haché. Remuez doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène et laissez figer à température ambiante.

La chantilly

Hachez le chocolat. Portez la crème à ébullition. Versez-la sur le chocolat. Mélangez au fouet. Mettez le tout dans un saladier au réfrigérateur pour 2 à 3 heures.

Le montage

Sortez les feuilles de plastique du réfrigérateur. Détachez les rectangles de chocolat à la spatule. Garnissez de ganache une poche à douille munie d'un embout lisse n° 6. Faites un zigzag de ganache sur 8 feuilles de chocolat. Posez dessus 8 autres feuilles. Faites à nouveau un zigzag de ganache.

Centrez les rectangles sur les assiettes de service. Posez dessus les fines feuilles intercalées de ganache. Montez en chantilly le mélange de crème et de chocolat que vous aurez entreposé au frais. Il suffit de donner quelques coups de fouet pour que la crème foisonne. Faites 8 quenelles de chantilly. Posez-les sur les gâteaux. Couvrez du dernier rectangle de chocolat au lait.

Pour 8 gâteaux

Préparation:
dacquoise: 1 h
praliné feuilleté: 45 min
fines feuilles de chocolat: 30 min + 1 h de refroidissement
ganache: 15 min
chantilly: 25 min + 2 h de refroidissement

Cuisson:
dacquoise: 30 min
praliné feuilleté: 10 min
fines feuilles de chocolat: 20 min
ganache: 15 min

Matériel:
3 feuilles de plastique (intercalaire ou rhodoïd, format 21 x 29, 7) - poche à douille munie d'un embout lisse n° 6 - thermomètre alimentaire

Pour la dacquoise
90 g de poudre de noisette
100 g de noisettes entières
100 g de sucre glace
3 blancs d'oeufs
35 g de sucre semoule

Pour la sauce au chocolat
10 cl de crème liquide
5 cl de lait
75 g de chocolat au lait

Pour le praliné feuilleté
160 g de pâte praliné
50 g de chocolat au lait
100 g de crêpes dentelles
(des gavottes de préférence)
15 g de beurre

Pour les feuilles de chocolat
260 g de chocolat au lait

Pour la ganache
190 g de chocolat au lait
16 cl de crème liquide

Pour la chantilly
40 cl de crème liquide
280 g de chocolat au lait

Mes conseils

Pour obtenir des rectangles de mêmes dimensions, fabriquez-vous un gabarit en carton de 10x5 cm.

Assurez-vous que les noisettes sont fraîches. Elles rancissent vite. Les plus fines sont les noisettes rondes du Piémont. Si vous en avez trop, n'hésitez pas à les congeler.

La chantilly au chocolat monte très vite. Fouettez à la main pour ne pas qu'elle tourne. Assurez-vous, avant de fouetter, que la crème n'est pas à une température plus élevée que 4 °C. Plus chaude, elle deviendrait granuleuse.

S'organiser

La veille

Préparez la dacquoise et recouvrez-la de praliné. Préparez la base de la chantilly et la ganache.

3 heures avant

Confectionnez les fines feuilles de chocolat.

30 min avant

Fouettez la chantilly.

Crème brûlée à la pistache, des feuilles croustillantes de chocolat

TOUT LE CHARME DE LA CRÈME BRÛLÉE VIENT DE LA RENCONTRE ENTRE LE FIN CARAMEL CROQUANT ET LA CRÈME MOLLETTE. J'EN AI FAIT UNE INTERPRÉTATION EN AJOUTANT AU CONTRASTE TRÈS PUISSANT DES TEXTURES, UNE ALLIANCE NOUVELLE DE SAVEURS.

Pour 6 personnes

Préparation:
crème brûlée: 15 min
crème au chocolat: 15 min
croustillant: 10 min

Cuisson:
crème brûlée: 20 min
crème au chocolat: 10 min
croustillant: 20 min

Matériel:

Pour la crème brûlée
25 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
100 g de pistaches décortiquées
2 gouttes d'essence d'amande amère
80 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs

Pour la crème au chocolat
25 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
100 g de sucre semoule
6 jaunes d'œufs
100 g de chocolat noir à 66 % de cacao

Pour le croustillant
150 g de sucre semoule
2 cl de lait
40 g de glucose
40 g de beurre
50 g d'amandes hachées
5 g de cacao en poudre non sucré

Pour le décor
une vingtaine de pistaches décortiquées et hachées

La crème brûlée

Broyez les pistaches au mixeur. Mélangez la pâte obtenue avec le lait et la crème liquide. Incorporez l'essence d'amande amère. Portez ce mélange à ébullition.

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3).

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre. Versez dessus, toujours en fouettant, la préparation à la pistache. Répartissez ce mélange dans six assiettes creuses ou six ramequins, sur 1 cm de hauteur. Faites cuire au four 20 min. La crème doit être juste prise. Réservez-la 2 heures au froid.

La crème au chocolat

Hachez le chocolat.

Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez dessus le lait bouillant. Remuez et versez le tout dans une casserole. Faites chauffer à feu doux pour obtenir une crème anglaise. Quand la crème épaissit, versez-la sur le chocolat. Mélangez bien et répartissez le tout sur les crèmes brûlées. Remettez-les 2 heures au réfrigérateur.

Le croustillant

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6).

Mélangez le sucre, le beurre, le glucose et le lait, laissez cuire 3 min à partir de l'ébullition. Incorporez les amandes hachées, le cacao, et étalez ce mélange sur un papier sulfurisé posé sur une plaque. Mettez la plaque au four et laissez cuire 15 à 20 min jusqu'à coloration. Sortez la plaque du four et laissez refroidir. Brisez le croustillant en gros morceaux.

La finition

Sortez les crèmes du réfrigérateur et piquez dedans les morceaux de croustillant. Parsemez de pistaches hachées.

S'organiser

La veille

Faites les crèmes brûlées et rangez-les au réfrigérateur.

3 heures avant

Confectionnez la crème au chocolat et mettez-la au réfrigérateur.

2 heures avant

Faites le croustillant.

Crème onctueuse au chocolat, granité au café en capuccino et riz soufflé au caramel

CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL: MARIAGE CLASSIQUE RENOUVELÉ PAR LE JEU DES TEXTURES. AU VELOUTÉ DE LA CRÈME RÉPONDENT LES PAILLETTES DU GRANITÉ AU CAFÉ, TRÈS PARFUMÉES MAIS FUGITIVES, LA CHANTILLY AÉRIENNE ET LE CROQUANT DU RIZ.

Pour 5 personnes

Préparation:
crème: 15 min
granité: 15 min

Cuisson:
crème: 30 min
riz soufflé: 10 min

Matériel:
5 verres à cocktail

Pour la crème
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
220 g de chocolat noir
1 feuille de gélatine

Pour le granité
50 ci de café expresso serré
100 g de sucre
40 cl d'eau
10 g de zeste de citron

Pour le riz soufflé
100 g de sucre semoule
3 cl d'eau
100 g de riz soufflé

Pour la crème fouettée
20 cl de crème liquide
20 g de sucre semoule

La crème

Hachez grossièrement le chocolat et mettez-le dans un saladier. Avec le lait, la crème, le sucre et les jaunes d'œufs, préparez une crème anglaise selon la recette de base (p. 178). Lorsque la crème est cuite, versez-en la moitié sur le chocolat. Mélangez en fouettant doucement en partant du centre et en élargissant votre mouvement. Ajoutez la crème restante en deux fois. Incorporez ensuite la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Mélangez soigneusement et répartissez cette crème dans 5 verres à cocktail. Mettez au réfrigérateur pendant 2 heures environ.

Le granité au café

Préparez le café expresso et mettez-y le zeste à infuser pendant 1 heure.

Faites un sirop avec 100 g de sucre et 40 cl d'eau. Portez-le à ébullition. Mélangez-le avec le café. Versez le tout dans un bac large ou une boîte hermétique et mettez au congélateur. Au bout d'1 heure, remuez avec une fourchette, puis remettez au congélateur.

Le riz soufflé au caramel

Dans une petite casserole, versez le sucre. Ajoutez l'eau et portez à ébullition jusqu'à ce que le sirop obtenu forme de petites bulles, puis versez-le sur le riz soufflé dans une casserole large.

Mélangez hors du feu jusqu'à ce que le sucre cristallise et enveloppe tous les grains de riz, puis remettez à caraméliser sur feu moyen. Laissez refroidir et réservez dans une boîte hermétiquement fermée.

La crème fouettée

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse; à la fin, incorporez le sucre.

Le montage

Prenez les verres à cocktail garnis de crème. Sur la crème au chocolat, mettez un volume à peine supérieur de granité au café, une quenelle de crème fouettée et parsemez le tout de riz soufflé.

Mes conseils

Choisissez du riz soufflé type " Rice Crispies ", disponible en grandes surfaces.

S'organiser

La veille

Faites la crème et le granité.

1 heure avant

Fouettez la crème et caramélisez le riz.

Au dernier moment

Garnissez les verres avec les différents éléments.

Croquettes au chocolat fondu, beurre d orange

CROUSTILLANTES... ET SURPRENANTES, CES PETITES CROQUETTES ÉCLATENT EN BOUCHE EN DÉLIVRANT UN SOMPTUEUX CHOCOLAT NOIR LIQUIDE, PARFUMÉ, QUE LE BEURRE D'ORANGE ÉPOUSE DANS UN ÉQUILIBRE PARFAIT DE SAVEURS. CETTE RECETTE EST UNE TRANSPOSITION D'UN CLASSIQUE DU RÉPERTOIRE CULINAIRE FRANÇAIS: LES CROMESQUIS AU FOIE GRAS. PHILIPPE CONTICINI, MON AMI ET GRAND PÂTISSIER, A CRÉÉ UN DESSERT PROCHE QUI RENCONTRE UN TRÈS GRAND SUCCÈS.

La sauce à l'orange

Enlevez les deux extrémités de l'orange. Coupez-la en deux dans le sens des quartiers, puis recoupez chaque moitié en lamelles fines. Portez l'eau et le sucre à ébullition puis éteignez le feu. Mettez aussitôt dans ce sirop les lamelles d'orange à macérer toute la nuit. Le lendemain, égouttez les tranches dans une passoire et versez-les dans le bol du mixeur avec le jus d'orange et les épices. Mixez le tout pendant 10 min et réservez.

La ganache

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Hachez grossièrement le chocolat au couteau-scie et mettez-le dans un récipient posé sur un bain-marie à feu très doux. Portez le lait à ébullition, essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les au lait. Versez le tout sur le chocolat, en deux ou trois fois. Remuez bien en tournant à chaque fois avec une cuillère en bois. Quand le chocolat est entièrement fondu, ajoutez le beurre à température ambiante coupé en petits morceaux. Tournez le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Tapissez un ou deux moules à biscuit rectangulaires (ou un moule à cake) de film alimentaire. Versez-y la ganache sur une épaisseur de 1, 5 cm et mettez au congélateur. Au bout d'1 heure, sortez la ganache du congélateur, ôtez-la du moule en tirant sur le film alimentaire et coupez-la en carrés de 2, 5 cm de côté. Placez-les sur un petit plateau et remettez au congélateur pour encore 3 heures.

La chapelure

Pendant ce temps, enlevez la croûte du pain de mie ou de la brioche. Coupez des tranches d'1 cm d'épaisseur et mettez-les à sécher au four, th. 3 (90 °C), pendant 30 min. Sortez les tranches du four et laissez-les refroidir avant de les broyer au mixeur ou de les écraser au rouleau à pâtisserie. Réservez.

La cuisson

Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C. Cassez les oeufs et battez-les en omelette. Ajoutez la pincée de sel.

Sortez les carrés de ganache du congélateur. Trempez-les dans l'œuf battu, puis roulez-les dans la chapelure. Mettez-les 30 min au congélateur. Trempez-les à nouveau dans l'œuf battu et la chapelure. Recongelez les croquettes. Pendant ce temps, réchauffez la préparation à l'orange, puis ajoutez, en fouettant, le beurre en petits morceaux et le jus de citron. Gardez au chaud, au bain-marie.

Pour 6 personnes
(une quarantaine de croquettes)

Préparation:
sauce à l'orange: 20 min
ganache: 40 min
chapelure: 35 min

Cuisson:
2 à 3 min par tournée de croquettes

Matériel:
friteuse ou bassine à friture garnie d'l l d'huile végétale neutre - mixeur
6 coupelles

Pour la sauce à l'orange
1 orange moyenne entière (180 g environ) non traitée
15 cl d'eau
85 g de sucre semoule
15 cl de jus d'orange
1 pincée de cardamome en poudre
2 pincées de gingembre en poudre
2 pincées de poivre noir moulu
3 cuil. à soupe de jus de citron
100 g de beurre

Pour la ganache
25 cl de lait
400 g de chocolat noir
1 25 g de beurre
7 feuilles de gélatine

Pour la chapelure
300 g de pain de mie
ou de brioche rassis
2 œufs
1 pincée de sel

Sortez les croquettes du congélateur puis plongez-les par tournées de huit dans l'huile bouillante. Laissez-les dorer 2 à 3 min en les retournant, puis sortez-les du bain de friture à l'aide d'une écumoire. Posez-les sur du papier absorbant. Servez aussitôt, avec la sauce à l'orange, dans des coupelles individuelles.

Mes conseils

Ne faites qu'une seule bouchée des croquettes pour ne pas vous tacher.

Dans la sauce à l'orange, vous pouvez ajouter des morceaux de chair d'orange et de citron pelés à vif.

Les croquettes peuvent se déguster seules, avec une sauce au chocolat ou un coulis de framboises.

S'organiser

La veille

Faites macérer l'orange.

4 heures avant

Préparez et congelez la ganache.

2 heures avant

Faites la chapelure et la sauce.

Trempez les croquettes dans l'œuf et la chapelure.

Au dernier moment

Cuisez les croquettes et mettez-les sur les assiettes.

Mousse au chocolat au lait, citron et gingembre

VOICI UNE FAÇON RAFFINÉE DE RENOUVELER LE GENRE. LE CITRON ET LE GINGEMBRE DONNENT AU CHOCOLAT AU LAIT UN MORDANT INHABITUEL, SURPRENANT, MAIS TRÈS PLAISANT.

APPRIVOISEZ CES SENSATIONS NEUVES EN DÉGUSTANT CETTE MOUSSE AVEC DE FINES TRANCHES DE PAIN D'ÉPICE TOASTÉES ET TIÈDES.

Pour 4 personnes

Préparation:
15 min

Cuisson:
15 min

Matériel:
4 petits bols ou coupelles

1, 5 cl de lait
3 cl de crème liquide
1 g de gingembre râpé
20 g de beurre
3 blancs d'œufs
10 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
160 g de chocolat au lait
1 citron non traité
quelques morceaux
de gingembre confits

Râpez très finement le zeste du citron. Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à feu très doux. Ajoutez le zeste de citron.

Portez à ébullition le lait, la crème et le gingembre. Versez cette préparation sur le chocolat fondu avec le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez bien. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-y le sucre semoule. Juste avant d'arrêter de battre, incorporez délicatement les jaunes.

Versez un quart de la préparation aux œufs sur le mélange au chocolat. Fouettez vigoureusement, puis ajoutez le reste avec délicatesse, en mélangeant au fouet.

Répartissez la mousse dans de petits bols ou des coupelles. Décorez de zestes de citron et de morceaux de gingembre confits. Laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Mes conseils

Le chocolat au lait ne souffre pas la médiocrité. Choisissez-en un de bonne qualité pas trop sucré, fin, légèrement vanillé. Ma préférence va toujours à jivara de Valrhona.

Mousse au chocolat noir aux pommes à la cannelle

EN ALSACE, LA CANNELLE EST UNE ÉPICE FAMILIÈRE. ON LA RETROUVE DANS LA PLUPART DES GÂTEAUX, MARIÉE AUX FRUITS DU PAYS, COMME LES QUETSCHES. MAIS, COMME TOUTES LES ÉPICES, ELLE DEMANDE À ETRE UTILISÉE AVEC DOIGTÉ, PAR PETITES TOUCHES. ELLE ENRICHIT ALORS ET RÉCHAUFFE LES AUTRES SAVEURS, SANS LES HEURTER.

Les pommes

Épluchez les pommes, ôtez le cœur et les pépins, et coupez-les en gros quartiers. Gardez-en un tiers et coupez le reste en cubes.

Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, à feu vif. Quand il est de couleur noisette, ajoutez les pommes coupées en cube, le sucre et la cannelle en poudre. Laissez rissoler quelques instants, le temps que les pommes soient tendres, mais pas compotées. Versez alors le rhum et flambez. Réservez sur une assiette.

La mousse

Hachez le chocolat et faites-le fondre à feu doux, au bain-marie. Portez la crème à ébullition avec le bâton de cannelle brisé en petits morceaux.

Arrêtez le feu aux premiers bouillons, couvrez d'un couvercle et laissez infuser 10 min. Filtrez cette crème dans une passoire et versez-la sur le chocolat fondu. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Battez les blancs en neige et ajoutez le sucre en deux ou trois fois. À l'aide d'un fouet, incorporez un quart du mélange au chocolat dans les blancs en neige, puis ajoutez le reste ainsi que les pommes refroidies. Mélangez alors très délicatement, en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule. Garnissez de cette mousse un saladier ou des coupelles individuelles. Laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Quelques instants avant de servir, faites fondre le beurre restant dans une poêle et laissez-y dorer les quartiers de pommes restants. Saupoudrez de sucre. Laissez roussir, retournez-les et retirez-les du feu puis posez les tranches sur les mousses. Dégustez aussitôt.

S'organiser

La mousse peut éventuellement être confectionnée la veille mais ne poêlez les pommes du décor qu'au dernier moment.

Mes conseils

Choisissez pour cette recette des pommes acidulées comme les granny smith ou les reines des reinettes. Votre dessert aura plus de caractère.

Préférez la cannelle de Ceylan, plus douce et subtile que celle de Chine.

Pour 4 personnes

Préparation:
pommes: 10 min
mousse: 15 min

Cuisson:
pommes: 10 min
mousse: 10 min

Pour les pommes
150 g de pommes acidulées
20 g de beurre
15 g de sucre semoule
2 cl de rhum brun
2 pincées de cannelle en poudre

Pour la mousse
6 cl de crème liquide
1/2 bâton de cannelle
165 g de chocolat noir à 66 % de cacao
4 blancs d'œufs
25 g de sucre semoule

Les œufs tièdes au chocolat, sabayon, au rhum

À PÂQUES, J'AIME SERVIR CE DESSERT POUR SA PRÉSENTATION ORIGINALE ET SURTOUT POUR LA RICHESSE DES SENSATIONS QU'IL OFFRE DANS LE TOUT PETIT RÉCEPTACLE DE SA COQUILLE. LES ADULTES Y RETROUVENT LEUR ÂME D'ENFANT ET LES ENFANTS Y DÉCOUVRENT LE CHOCOLAT NOIR.

Pour 10 œufs

Préparation:
1 h 15

Cuisson:
crème fouettée: 5 min
ganache: 15 min
sabayon: 5 min
œufs garnis: 10 min

Pour la crème fouettée
2 cuil. à café de rhum brun
25 cl de crème liquide

Pour la ganache
1 œuf
2 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
150 g de chocolat noir
à 70 % de cacao
100 g de beurre

Pour le sabayon
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe de rhum brun
2 cuil. à soupe
de sucre semoule

Les œufs

La veille, préparez les œufs. Percez-les aux trois quarts de leur hauteur avec une aiguille. Glissez une lame de ciseaux dans cet orifice et découpez un chapeau. Videz le contenu des œufs en séparant jaunes et blancs pour pouvoir les réutiliser en partie dans la ganache et le sabayon. Rincez les coquilles à l'eau claire, puis dans un bain d'eau vinaigrée. Otez la membrane blanche intérieure et retournez les coquilles sur un linge.

La crème fouettée

Le lendemain, fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance mousseuse. Ajoutez le rhum et réservez au réfrigérateur.

La ganache

Hachez grossièrement le chocolat au couteau et faites-le fondre au bain-marie. En même temps, faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ensuite, mélangez au fouet, en incorporant — dans l'ordre — l'œuf, les deux jaunes, le sucre, le chocolat fondu et le beurre. Quand le mélange est homogène, garnissez-en les coquilles aux trois quarts de leur hauteur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Au bout de 15 min, enfournez les œufs et laissez-les cuire 8 à 10 min.

Le sabayon

Pendant ce temps, versez les ingrédients du sabayon dans une petite casserole. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Fouettez vigoureusement et faites cuire à feu doux, en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu et continuez à fouetter 2 min.

Le montage

Sortez les œufs du four. Remplissez-les de crème fouettée au rhum bien froide.

Versez le sabayon dans un cornet en papier sulfurisé et posez dans chaque œuf, sur la crème au rhum, un point de sabayon pour imiter le jaune de l'œuf. Servez aussitôt avec le reste de sabayon en saucière.

Une idée de présentation

Vous pouvez présenter les œufs dans des coquetiers en porcelaine à feu, mais pourquoi ne pas les servir sur un support comestible ? Prenez des feuilles de pâte filo, froissez-les et découpez-les aux dimensions des assiettes. Saupoudrez-les de sucre glace, et passez-les au four très chaud 3 à 4 min pour faire caraméliser la pâte, puis posez les œufs sur ce nid croustillant.

S'organiser

La veille

Videz et nettoyez les œufs.

1 heure avant

Fouettez la crème liquide.

30 min avant

Élaborez la ganache et garnissez-en les œufs.

Pendant la cuisson

Préparez le sabayon.

Mes conseils

Attention ! N'utilisez pas une cuillère en argent pour servir le sabayon, cela lui donnerait un mauvais goût. Consommez-le très rapidement.

Pastilla au chocolat, jus au caramel

DANS MA RECETTE DE PASTILLA, LA DIVERSITÉ ET LA RICHESSE AROMATIQUE DES INGRÉDIENTS SE MARIENT À LA GANACHE CHAUDE ET OPULENTE, LIQUIDE AU CENTRE, LÉGÈREMENT BISCUITÉE SUR LES BORDS. UN CONCENTRÉ D'ORIENT.

Pour 8 personnes

Préparation:
ganache: 30 min
jus au caramel: 10 min
fruits secs poêlés: 10 min

Cuisson:
ganache: 10 min
fruits secs: 8 min
pastillas: 8 min

Matériel:
8 ramequins

Pour la ganache
100 g de beurre
150 g de chocolat noir
25 g de sucre semoule
1 œuf
2 jaunes d'œufs

Pour le jus au caramel
120 g de sucre semoule
1 bâton de cannelle
20 g de beurre demi-sel
1 2 cl de crème liquide

Pour les fruits secs
20 g de beurre
100 g d'abricots secs
100 g de figues sèches
50 g d'amandes entières
25 g de pignons
25 g de pistaches
1 pincée de fleur de sel
1 pincée de poivre noir moulu

Pour les pastillas
8 feuilles de brick
30 g de beurre fondu

Pour le sucre à la cannelle
50 g de sucre glace
5 g de cannelle en poudre

La ganache

Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Faites fondre le beurre à 45 °C et ajoutez-le au chocolat fondu. Mélanger ensemble l'œuf, les jaunes et le sucre. Incorporez le chocolat et le beurre fondus dans la préparation œufs-sucre.

Moulez la ganache dans 8 ramequins de 6 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur et rangez ces derniers au réfrigérateur pour 1 heure.

Le jus au caramel

Dans une grande casserole à fond épais, versez progressivement le sucre et faites-le fondre, à sec, avec le bâton de cannelle. Délayez avec le beurre, puis la crème bouillie. Donnez un bouillon et laissez refroidir.

Les fruits secs

Mettez les figues et les abricots dans une casserole. Ajoutez de l'eau et portez à ébullition. Arrêtez le feu et égouttez les fruits. Passez les amandes mondées sous le gril du four, puis hachez-les grossièrement.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez tous les fruits. Salez, poivrez et laissez dorer l'ensemble un peu plus de 5 min. Réservez.

Le montage

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez les feuilles de brick. Posez au centre quelques fruits poêlés puis le disque de ganache. Repliez les bords de la feuille vers le centre, puis retournez l'ensemble et posez la pastilla, côté plié en dessous, sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé beurré. Confectionnez de la même façon les 7 autres pastillas.

Badigeonnez-les au pinceau d'un peu de beurre fondu et mettez-les au four pendant 8 min.

Servez les pastillas dès leur sortie du four, coupées en deux et saupoudrées de sucre à la cannelle. Entourez-les de jus au caramel et décorez avec le reste des fruits poêlés.

Mes conseils

Les feuilles de brick sont constituées d'une pâte très fine, précuite. Elles se vendent sous vide, par dix, peuvent se conserver un à deux mois au réfrigérateur et se congèlent très bien. Vous les trouverez dans les épiceries fines ou orientales, ainsi que dans les grandes surfaces.

S'organiser

2 heures avant

Réalisez la ganache et moulez-la dans les ramequins.

1 heure avant

Grillez et faites revenir les fruits secs. Préparez la sauce.

30 min avant

Garnissez les feuilles de brick et faites cuire les pastillas.

Plaisir au chocolat

AVOCAT ET CHOCOLAT... LE MÉLANGE PEUT SEMBLER HARDI MAIS IL SÉDUIT À LA PREMIÈRE BOUCHÉE. J'AI CHOISI L'AVOCAT POUR SA DÉLICATESSE, SON GOÛT SUBTIL DE NOISETTE ET SA TEXTURE FONDANTE. MARIÉ À L'ONCTUEUSE BANANE, RÉVEILLÉ PAR LES AGRUMES, CE FRUIT JOUE ICI LE RÔLE D'UN DÉLICIEUX FAIRE-VALOIR DU CHOCOLAT, PUISSANT ET TENDRE, LÉGÈREMENT BISCUITÉ.

Pour 8 personnes

Préparation:
tuiles: 15 min
sauce: 3 min
ganache: 10 min

Cuisson:
tuiles: 15 min
ganache: 15 min

Matériel:
8 ramequins-mixeur

Pour les tuiles à l'orange
1 cl de jus d'orange
le zeste d'1/2 orange
50 g de sucre glace
15 g de farine
40 g de beurre fondu
quelques grains de sel

Pour la sauce
1 avocat
1 petite banane
4 cl de jus d'orange
8 cl de jus de citron
4 cl d'eau
20 g de sucre semoule

Pour la ganache
200 g de chocolat noir
1 œuf
3 jaunes d'œufs
175 g de beurre
40 g de sucre semoule
1/10 " de piment

Les tuiles à l'orange

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites fondre le beurre à feu doux, et mélangez-le avec le jus d'orange, le sucre, le zeste finement râpé, le sel et la farine. Avec une palette, tracez simplement huit traits avec cette pâte sur une plaque antiadhésive. Mettez à cuire 15 à 18 min. Dès la sortie du four, décollez les tuiles à la spatule et posez-les dans un bol ou sur un rouleau à pâtisserie. Vous pouvez aussi les laisser plates.

La sauce

Mixez ensemble tous les ingrédients et réservez au frais.

La ganache

Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie, à feu très doux. Faites fondre le beurre, puis incorporez-le au chocolat fondu. Fouettez ensemble l'œuf, les jaunes et le sucre. Hors du feu, versez le chocolat dans la préparation œufs-sucre et mélangez à la spatule en partant du centre vers l'extérieur. Laissez tiédir avant d'incorporer le piment haché très finement. Beurrez 8 ramequins. Garnissez le fond de disques de papier sulfurisé et saupoudrez-les de sucre. Versez de la ganache dans chacun d'eux sur 1 cm d'épaisseur et mettez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les ramequins pour 6 à 7 min. À la sortie du four, renversez les ramequins sur les assiettes de service.

La présentation

Posez les disques sur les assiettes à dessert. Faites couler tout autour un cordon de sauce. Posez une tuile à l'orange.

Mes conseils

Pour ce dessert, j'utilise le féroce petit piment antillais appelé piment lampion ou piment Jacques.

Pour ne pas risquer de vous brûler, mettez des gants pour couper le piment, ôter les grains et l'émincer.

S'organiser

La veille

Préparez et faites cuire les tuiles.

2 heures avant

Faites la ganache et moulez-la dans les ramequins.

Au dernier moment

Préparez la sauce et dressez les desserts sur les assiettes.

Tarte croustifondante au chocolat et aux framboises

LONGTEMPS, L'ASSOCIATION POURTANT CLASSIQUE EN CONFISERIE DE LA FRAMBOISE ET DU CHOCOLAT NE M'A PAS CONVAINCU. JE LA TROUVAIS DISHARMONIEUSE, RAREMENT ÉQUILIBRÉE, L'AMERTUME DU CHOCOLAT L'EMPORTANT SUR L'ACIDITÉ DE LA FRAMBOISE. EN TRAVAILLANT DES CHOCOLATS PEU AMERS ET EN ASSAGISSANT L'ACIDITÉ DE LA FRAMBOISE PAR LE BIAIS DE LA CUISSON, j'Ai OBTENU UN RÉSULTAT QUI M'A ENFIN SÉDUIT.

La pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre où ils sont mentionnés. Emballez cette pâte grossièrement aplatie dans un film de plastique alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 4 heures.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur une épaisseur de 4 mm. Posez dessus les petits cercles et découpez tout autour. Posez les 8 disques de pâte ainsi obtenus sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 20 min, puis laissez refroidir.

Le biscuit au chocolat

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Battez les blancs en neige en incorporant au fur et à mesure 20 g de sucre. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Fouettez les jaunes et le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez cette préparation sur le chocolat fondu, mélangez, ajoutez un tiers des blancs en neige, puis incorporez le reste des blancs.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à four. À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout n° 8, dressez dessus 8 spirales de pâte de 7 cm de diamètre. Glissez la plaque dans le four pour 20 min. Retirez la plaque du four et laissez refroidir.

La ganache

Triez les framboises et ôtez celles qui présentent des traces de moisi, broyez-les au mixeur et passez la purée obtenue à travers une passoire pour ôter les pépins. Hachez le chocolat finement. Portez la crème à ébullition et faites chauffer séparément la purée de framboises avec le sucre.

Versez la crème sur le chocolat et mélangez délicatement à la cuillère en bois, dans un mouvement circulaire s'élargissant du centre du récipient vers les bords. Incorporez la purée de framboises de la même façon. Coupez le beurre en petits cubes, incorporez-le également à la préparation, en continuant de mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Le croustillant

Préchauffez le four à 250 °C (th. 9). Faites fondre le beurre et incorporez tous les autres ingrédients. Mélangez bien et badigeonnez de ce mélange une feuille de pâte filo posée sur la plaque du four. Posez dessus une seconde feuille que vous badigeonnerez également. Glissez la plaque au four pendant 3 à 4 min seulement. Puis sortez-la, laissez refroidir le croustillant, et brisez-le en morceaux.

Pour 8 personnes

Préparation:
pâte sablée: 10 min
biscuit: 25 min
ganache: 20 min
croustillant: 5 min

Cuisson:
pâte sablée: 20 min
biscuit: 20 min
ganache: 5 min
croustillant: 4 min

Matériel:
8 petits cercles à tarte ou à entremets de 8 cm de hauteur
mixeur - poche à douille munie d'un embout n° 8

Pour la pâte sablée
125 g de beurre
25 g de poudre d'amandes
80 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 cl de rhum brun
2 jaunes d'œufs cuits durs
150 g de farine
1 pincée de levure chimique

Pour le biscuit
2 œufs
45 g de sucre semoule
30 g de chocolat noir à 62 % de cacao

Pour la ganache

14 cl de crème liquide
150 g de framboises
20 g de sucre semoule
200 g de chocolat noir
70 g de beurre
(à température ambiante)

Pour le croustillant

20 g de beurre
2 feuilles de pâte filo
10 g de miel
1 cuil. à café rase de cacao
en poudre non sucré
1 cuil. à soupe de [us d'orange

Le montage

Posez au fond des cercles un disque de biscuit au chocolat. Versez dessus la ganache. Lissez à ras du moule, laissez 15 min au réfrigérateur, puis passez la pointe d'un couteau tout autour pour détacher les gâteaux.

Sur les assiettes, centrez un disque de pâte sablée, posez dessus un rond de biscuit à la ganache. Décorez de framboises entières et de morceaux de croustillant que vous piquez dans la ganache. Servez à température ambiante, sans remettre au réfrigérateur.

Mes conseils

Vous pouvez accentuer encore la saveur fruitée de ce dessert en l'accompagnant d'un coulis de framboises (200 g de framboises mixées avec 40 g de sucre).

S'organiser

La veille

Faites les disques de pâte sablée et de biscuit, et conservez-les dans une boîte hermétique.

Le jour même

Préparez la ganache, le croustillant et faites le montage au dernier moment.

Tarte chaude au chocolat, sorbet au pur Caraïbes

UNE VARIATION TOUT CHOCOLAT SUR LE THÈME DU CHAUD ET FROID. À LA TARTE MOELLEUSE À CŒUR ET FONDANTE, RÉPOND L'ONCTUOSITÉ FROIDE DU SORBET ; À UNE COULEUR, LE CHOCOLAT, À UNE TEXTURE, LE FONDANT, UN UNIQUE CONTRASTE, CELUI DES TEMPÉRATURES.

Pour 6 personnes

Préparation:
sorbet: 15 min
pâte: 10 min
ganache: 20 min
sauce: 15 min

Cuisson:
sorbet: 10 min
pâte: 20 min
ganache : 15 min
sauce: 10 min

Matériel:
sorbetière

Pour le sorbet
25 cl d'eau
100 g de sucre semoule
100 g de chocolat
à 70 % de cacao

Pour la pâte
300 g de beurre
60 g de poudre d'amandes
1 20 g de sucre glace
2 g de fleur de sel
1/3 de gousse de vanille
2 œufs
500 g de farine

Pour la ganache
150 g de chocolat noir
à 66 % de cacao
1 œuf
2 jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
100 g de beurre

Pour la sauce au chocolat
20 cl d'eau
10 cl de crème épaisse
75 g de sucre semoule
35 g de chocolat à 70 %
35 g de cacao non sucré

Le sorbet

La veille, préparez le sorbet. Hachez grossièrement le chocolat. Faites chauffer l'eau, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Incorporez alors le chocolat et le cacao. Donnez un second bouillon. Arrêtez le feu et laissez refroidir. Versez dans un bac et laissez prendre en sorbetière. Quand le sorbet est pris, mettez-le au congélateur.

La pâte

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur pour en recueillir les grains. Travaillez le beurre à la spatule. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, les grains de vanille. Incorporez les œufs entiers et, en dernier lieu, la farine. Arrêtez de travailler la pâte. Mettez-la au réfrigérateur sous un film alimentaire pour 1 heure. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et garnissez-en le fond d'un cercle à tarte de 22 cm de diamètre. Découpez un disque de papier sulfurisé de même diamètre. Posez-le sur la pâte, couvrez-le de noyaux ou de légumes secs et mettez au four pour 20 min. Sortez le fond de tarte du four, ôtez les noyaux et le papier et laissez refroidir.

La ganache

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre. Hachez finement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Incorporez ensuite l'œuf entier, les jaunes un à un, le sucre et enfin le beurre fondu, et versez aussitôt sur le fond de pâte. Mettez la tarte au four pendant 10 min.

La sauce au chocolat

Faites chauffer l'eau et le sucre. Ajoutez le cacao, le chocolat haché et la crème. Mélangez, portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons jusqu'à ce que la sauce nappe bien la louche. Laissez refroidir.

Le montage

Sortez le sorbet du congélateur. Coupez la tarte en 12 parts. Saupoudrez le bord des assiettes d'un peu de cacao. Disposez sur l'assiette deux parts côte à côte. Nappez la surface libre de sauce au chocolat et, face aux parts de tarte, posez une quenelle de sorbet au chocolat.

S'organiser

La veille

Préparez le sorbet et mettez-le au congélateur.

2 heures avant

Faites la pâte et mettez-la au frais.

/ heure avant

Cuisez le fond de tarte. Pendant qu'il refroidit, faites la ganache.

30 min avant

Faites la sauce au chocolat. Sortez le sorbet du congélateur, puis garnissez le fond de tarte, faites cuire la tarte et dressez les parts sur les assiettes avec la sauce et le sorbet.

Tarte passionnément chocolat aux abricots moelleux

CETTE TARTE RÉVÈLE LA COMPLEXITÉ DU CHOCOLAT. LES ABRICOTS METTENT EN RELIEF SON ACIDITÉ, RÉÉQUILIBRANT L'ENSEMBLE VERS LA DOUCEUR. LA PÂTE GRANULEUSE ET LA NOUGATINE CROQUANTE DÉVOILENT SA PROFONDEUR ET SON VELOUTÉ.

La pâte

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué, puis roulez la pâte en boule, aplatissez-la un peu avec la paume de la main. Mettez-la enfin au réfrigérateur sous un film alimentaire. 1 heure plus tard, abaissez-la au rouleau sur une épaisseur de 2, 5 cm. Découpez dedans un disque de 26 cm de diamètre que vous poserez au fond d'un cercle à tarte, lui même placé sur du papier sulfurisé sur la plaque du four. À l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, mouillez la pâte jusqu'à 1 cm du bord. Étalez le reste de pâte sur une épaisseur de 3 mm. Découpez-y une bande de 1, 5 cm de large. Appliquez cette bande sur les bords du cercle, en la faisant se chevaucher avec le fond sur 1 cm, et appuyez légèrement dessus avec les doigts pour souder les bords. Mettez au réfrigérateur 30 min.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Garnissez l'intérieur du cercle à tarte d'un disque de papier sulfurisé dont vous aurez, au préalable, coupé les bords. Posez-le sur la pâte et répartissez dessus des légumes secs ou des noyaux de cerises. Mettez au four pour 20 à 25 min.

Le biscuit au chocolat

Préchauffez le four à 170 °C (th 5-6).

Préparez la pâte de ce biscuit au chocolat sans farine selon la recette de base (p. 181). Sur un papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout n° 8, faites une spirale de pâte de 22 cm de diamètre. Laissez cuire au four environ 20 min, jusqu'à ce que le biscuit soit bien sec. Laissez refroidir.

La garniture

Mettez les abricots dans une casserole, arrosez-les de 2 cuillères à café de jus de citron et couvrez-les juste d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 15 min à feu très doux. Égouttez-les, mettez-en la moitié à sécher sur du papier absorbant. Coupez l'autre moitié en petits cubes dans un saladier. Versez dessus le reste de jus de citron. Ajoutez deux tours de moulin à poivre.

La nougatine

Hachez les amandes.

Versez le glucose et le lait dans une petite casserole. Ajoutez le sucre, le beurre, les épices et le cacao. Mélangez à la cuillère en bois et portez à ébullition. Laissez bouillonner 2 min. Hors du feu, incorporez le hachis d'amandes. Versez la nougatine sur un papier sulfurisé posé sur une plaque et étalez-la à la spatule. Mettez au frais.

Le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et faites-y cuire la nougatine pendant 20 à 22 min. Laissez-la refroidir, puis brisez-la en morceaux.

La ganache

Hachez finement le chocolat.

Coupez les fruits de la passion en deux. Évidez-les, à l'aide d'une petite cuillère, dans une passoire. Pressez le contenu de la passoire au-dessus d'un bol pour recueillir la chair et le jus. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, la purée de fruits de la passion, et le sucre. Aux premiers bouillons, retirez du feu, versez la moitié de cette préparation sur le chocolat. Mélangez. Incorporez le reste, puis le beurre. Remuez pour obtenir un mélange homogène.

Pour 8 à 10 personnes

Préparation:
pâte sablée: 25 min
biscuit: 25 min
garniture: 15 min
nougatine: 15 min
ganache: 15 min

Repos de la pâte: 1 h 30

Cuisson:
pâte sablée: 25 min
biscuit: 20 min
garniture: 15 min
nougatine: 22 min
ganache: 15 min

Matériel:
poche à douille munie d'un embout n° 8

Pour la pâte
250 g de beurre
1 pincée de sel
85 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf cuit dur
1 g de levure chimique
200 g de farine
1 pincée de vanille en poudre
1 cuil. à café de rhum brun

Pour le biscuit
2 œufs
45 g de sucre semoule
30 g de chocolat noir
à 62 % de cacao

Pour la garniture
250 g d'abricots secs
1 cuil. à soupe de jus de citron
poivre noir

Pour la nougatine

2 cl de lait entier
40 g de glucose
150 g de sucre semoule
20 g de beurre
1 pincée de cardamome en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
50 g d'amandes
3 g de cacao en poudre non sucré

Pour la ganache

16 cl de crème liquide
350 g de fruits de la passion
20 g de sucre semoule
300 g de chocolat noir à 66 % de cacao
70 g de beurre

Le montage

Posez le disque de biscuit au chocolat sur la pâte sablée. Répartissez dessus les cubes d'abricots égouttés. Couvrez de ganache jusqu'au bord. Mettez 15 min au réfrigérateur. Coupez les abricots encore entiers en deux. Sortez la tarte du réfrigérateur. Disposez à la surface les demi-abricots. Piquez ça et là des morceaux de nougatine. Servez cette tarte à température ambiante, surtout pas froide, pour que s'expriment tous les arômes.

Mes conseils

Accompagnez d'un coulis d'abricots. Mélangez 250 g d'abricots réduits en purée, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 50 g de sucre semoule. Hors saison, utilisez des abricots surgelés ou en conserve.

S'organiser

La veille

Préparez la pâte sablée et les abricots.

2 heures avant

Faites le biscuit et la nougatine.

30 min avant

Confectionnez la ganache.

Les fruits rouges et noirs

Mille feuilles fraises et rhubarbe

JE NE SAIS PAS SI CE SONT DES RÉMINISCENCES DE L'ALSACE, MAIS J'AIME LA CONJUGAISON DE CES DEUX DÉLICES ACIDULÉS QUE SONT LES FRAISES ET LA RHUBARBE. AVEC LES FEUILLES TRÈS FINES DE PÂTE, LA CRÈME MOUSSEUSE, ON OBTIENT UN GÂTEAU DÉLICAT, CRAQUANT ET FONDANT À LA FOIS.

Pour 6 personnes

Préparation:
coulis: 10 min
compote: 20 min
crème: 30 min
fraises: 10 min

Repos de la pâte:
2 h

Cuisson:
compote: 20 min
pâte: 40 min

Matériel:

400 g de pâte feuilletée
(recette p. 184)
3 cuil. à soupe de sucre glace
500 g de fraises

Pour le coulis de fraises
350 g de fraises
50 g de sucre semoule
1 cuil. à soupe de jus de citron

Pour la compote
250 g de rhubarbe
40 g de sucre semoule
2, 5 cl de jus de citron
1 clou de girofle

Pour la crème
300 g de crème pâtissière
(recette p. 180)
7, 5 cl de crème liquide

Le coulis de fraises

La veille, équeutez les fraises et broyez-les au mixeur avec le sucre et le jus de citron. Filtrez ce coulis à la passoire fine.

La compote de rhubarbe

La veille, lavez les tiges de rhubarbe, fendez-les en deux et coupez-les en tronçons de 1 cm. Mettez-les à macérer dans le sucre avec le jus de citron jusqu'au lendemain.

Le lendemain, portez le jus de macération à ébullition et faites cuire à 120 °C, environ 6 min. Ajoutez la rhubarbe et le clou de girofle et laissez cuire la compote à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien dense. Réservez au frais.

La crème

Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne consistance. Mélangez-la alors délicatement à la crème pâtissière.

La pâte

Étalez la pâte feuilletée en un carré de 30 cm de côté environ et de 1 mm d'épaisseur, puis posez-la sur une feuille de papier sulfurisé, légèrement humidifiée. Laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Saupoudrez la pâte de sucre semoule. Enfournez. Au bout de 5 min environ, quand la pâte s'est développée, ouvrez le four et posez dessus une grille à pâtisserie. Poursuivez la cuisson 25 min. Enlevez la grille. Sortez la pâte du four, retournez-la, saupoudrez-la de sucre glace et remettez au four à 250 °C (th. 9). Laissez cuire encore 5 à 6 min, jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Sortez la pâte du four, laissez-la refroidir et coupez-la en trois plaques, dans la largeur.

Les fraises

Équeutez-les et coupez-les en deux dans la hauteur.

Le montage

Posez une plaque de pâte sur un plat. Étalez dessus une fine couche de crème. Rangez les demi-fraises, pointes vers le haut et coupe apparente à l'extérieur. Posez dessus la deuxième plaque de pâte. Étalez à nouveau un peu de crème, puis une couche de compote. Chapeautez le tout avec la dernière plaque de feuilletage. Servez bien frais, avec le coulis de fraises à part.

Mes conseils

Pour le mille feuilles, choisissez des fraises de même calibre.

Préparez le coulis de fraises à l'avance pour qu'il épaississe. Si vous en avez trop, vous pouvez très bien le congeler par petites quantités.

Préférez la rhubarbe à tiges vertes, bien acide et consistante, à la rose de Hollande, et ne l'épluchez pas. Vous obtiendrez une compote à la texture mieux liée.

S'organiser,

La veille

Faites le coulis de fraises et mettez la rhubarbe à macérer dans le sucre.

4 heures avant

Étalez la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur.

2 heures avant

Préparez la compote de rhubarbe.

1 heure avant

Faites cuire la pâte. Fouettez la crème fraîche et élaborez la crème à mille feuilles.

Au dernier moment

Procédez au montage.

Baba au marasquin et cerises acidulées

PARTEZ À L'ASSAUT DE CETTE FORTERESSE AMBRÉE, HUMIDE À CŒUR ET PARFUMÉE, PLEINE DE CERISES GORGÉES DE VIN ET D'ÉPICES, ET DE GRAINS DE RIZ GLACÉS, VANILLÉS. UN TRÈS GRAND PLAISIR.

Le baba

La veille ou l'avant-veille, faites le baba comme indiqué dans la recette de base (p. 181). Démoulez-le et laissez-le à température ambiante.

La glace au riz au lait

La veille, préparez la glace au riz au lait. Versez le riz en pluie dans le lait avec le sucre et le sel. Portez à ébullition et laissez cuire à feu très doux jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Il faut compter 20 min environ. Arrêtez le feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la crème anglaise à la vanille selon la recette de base (p. 178).

Quand le riz est froid, versez-le dans un saladier et mélangez-le à la crème anglaise à la vanille en fouettant. Versez ce mélange dans une sorbetière et laissez prendre. Quand la glace est prise, mettez-la au congélateur.

Le sirop

Le jour même, rassemblez tous les ingrédients du sirop dans une casserole. Portez à ébullition, puis laissez tiédir. Quand le sirop est tiède, plongez-y le baba à l'aide d'une écumoire et laissez-le s'imbiber 15 min. Puis sortez-le avec précaution du sirop. Attention ! Il est très fragile. Posez-le sur un large plat de service et imbibez-le généreusement de marasquin.

La garniture

Le jour même, préparez la garniture. Versez les cerises dans une passoire et rincez-les à l'eau. Dans une casserole, versez le banyuls et le marasquin. Ajoutez les épices et les cerises. Portez à ébullition et laissez frémir 3 à 4 min. Arrêtez le feu et laissez refroidir.

Le dressage

Sortez la glace au riz au lait avant le dressage. Prélevez-en quelques cuillerées que vous disposerez autour du baba. Placez les cerises égouttées au centre du baba et dispersez-en quelques-unes sur la glace.

Mes conseils

Si vous ne trouvez pas de cerises amarena ou de cerises griottines, choisissez des griottines alcoolisées agrémentées de sucre.

S'organiser

L'avant-veille

Préparez le baba. Plus il sera rassis, mieux il s'imbibera.

La veille

Faites la glace au riz au lait.

Quand il est froid, enveloppez le gâteau dans du film plastique ou mettez-le dans une boîte hermétique pour qu'il sèche.

2 heures avant

Préparez le sirop et imbibez le baba. Mettez-le au réfrigérateur.

Préparez la garniture de cerises.

Au dernier moment

Garnissez le baba avec les cuillerées de glace et les cerises.

Pour 8 personnes

Préparation:
baba: 2 h
glace: 15 min
garniture: 5 min

Cuisson:
baba: 30 min
glace: 20 min
garniture: 5 min

Matériel:
sorbetière

Pour le baba
250 g de farine (type 45)
25 g de miel d'acacia
100 g de beurre
25 g de levure de boulanger
8 g de sel
le zeste d'1/2 citron
1 cuil. à café de vanille en poudre
8 œufs

Pour la glace au riz au lait
70 g de riz basmati
50 cl de lait
40 g de sucre semoule
1 pincée de sel
50 cl de crème anglaise

Pour le sirop
50 cl d'eau
250 g de sucre semoule
2 cuil. à soupe de jus de citron
1 gousse de vanille
10 cl de kirsh
un peu de marasquin

Pour la garniture
400 g de cerises amarena ou de cerises griottines
25 cl de banyuls
1 cuil. à soupe de marasquin
1/2 bâton de cannelle
3 grains de coriandre
5 grains de poivre noir

Clafoutis tiède aux griottes

C'EST UN DESSERT À L'ANCIENNE QUI RALLIE TOUS LES SUFFRAGES. J'ACCENTUE ENCORE SON MOELLEUX EN AJOUTANT À LA PÂTE DES BLANCS EN NEIGE, DE LA MIE DE PAIN TREMPÉE ET DE LA POUDRE D'AMANDES DONT LE GOÛT DE GRILLÉ SE MARIE BIEN AVEC CELUI DES NOYAUX.

Pour 10 à 12 personnes

Préparation:
30 min

Cuisson:
40 min

Matériel:
mixeur

600 g de cerises (griottes)
250 g de pain de mie
25 cl de lait
le zeste d'1/2 citron
I 25 g de poudre d'amandes
1 g de fleur de sel
4 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
1 25 g de beurre
165 g de sucre semoule

Passez la poudre d'amandes quelques instants sous le gril du four. Enlevez la croûte du pain et coupez la mie en morceaux. Faites tiédir le lait et mettez-y la mie à tremper. Quand elle est bien imbibée, broyez le tout au mixeur avec le zeste de citron râpé fin, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, 125 g de sucre semoule, la fleur de sel et le beurre ramolli. Mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène semi-liquide. Montez les blancs d'œufs en neige, en ajoutant le sucre restant en deux ou trois fois. Mélangez-les délicatement à la pâte. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez, essuyez et équeutez les cerises. Répartissez-les dans un plat à four beurré et légèrement fariné. Versez la pâte dessus, enfournez pour 40 min. Dégustez le clafoutis alors qu'il est encore tiède.

Mes conseils

Choisissez de préférence des cerises acidulées, griottes ou Montmorency. Les cerises anglaises sont encore plus acides. Avec des cerises noires, vous obtiendrez un résultat totalement différent, plus doux. Hors saison, utilisez des cerises surgelées que vous aurez décongelées la veille.

Dacquoises feuilletées aux framboises et coulis d'orange

SOUPLE, IL N'Y A PAS PLUS SOUPLE NI PLUS LÉGÈRE QUE LA DACQUOISE. ET ELLE CHANGE DU TOUT AU TOUT SELON QU'ON LA PARFUME DE NOISETTES, D'AMANDES OU DE PISTACHES. JE M'EN SERS BEAUCOUP, CAR JE PEUX L'ASSOCIER À DES CRÈMES RICHES. AVEC UNE BASE DE DACQUOISE, UN GÂTEAU N'EST JAMAIS LOURD.

La compote et le coulis d'orange

La veille, lavez les oranges et coupez-les en rondelles fines sans enlever la peau. Mettez-les dans un large plat. Portez à ébullition 1 1 d'eau avec le sucre semoule et versez ce sirop bouillant sur les fruits. Laissez macérer toute la nuit. Le lendemain, égouttez les tranches d'orange, prélevez-en la moitié. Hachez-la grossièrement et mélangez-la avec la marmelade d'orange. Mixez finement le reste avec la vergeoise. Mélangez avec le jus d'orange, la cardamome et le gingembre. Terminez par deux tours de moulin à poivre. Réservez.

La pâte feuilletée

Étalez-la sur une épaisseur de 2 mm environ et découpez dedans, à l'emporte-pièce, 10 ronds de 6 cm de diamètre. Piquez-les et posez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé humidifié. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Au bout d'I h 30, préchauffez le four à 180 ° C (th. 6). Mettez les ronds de pâte au four. Au bout de 10 min, retournez-les délicatement, saupoudrez-les de sucre glace. Réenfournez à la même température, le temps que le sucre fonde, puis montez le four à 250 °C (th. 8) pour les faire caraméliser. Sortez du four et laissez refroidir.

La dacquoise

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace. Montez les blancs en neige en incorporant la vergeoise en deux ou trois fois. Incorporez délicatement à cette préparation le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace. Étalez la pâte ainsi obtenue sur 1 cm d'épaisseur sur la plaque du four couverte d'un papier sulfurisé. Saupoudrez-la de sucre glace. Laissez-la reposer 15 min avant de la saupoudrer une deuxième fois, puis enfournez pour 30 min en laissant la porte du four entrouverte. Sortez la dacquoise, laissez-la refroidir, puis découpez, à l'aide d'un emporte-pièce, 20 disques de 6 cm de diamètre.

La crème fouettée

Portez la crème à ébullition dans une petite casserole avec les gousses de vanille fendues. Dès les premiers bouillons, posez la casserole sur un bain-marie de glaçons. Mettez le tout au réfrigérateur, laissez macérer 3 à 4 heures, puis ôtez les gousses de vanille et montez la crème en chantilly.

Le montage

Prenez les cercles à entremets. Étalez une couche de compote sur les disques de pâte feuilletée. Posez-les au fond des cercles à entremets. Mettez la crème fouettée dans une poche à douille munie d'un embout n° 8.

Pour 10 personnes

Préparation:
compote et coulis: 15 min
crème fouettée: 15 min
dacquoise: 45 min

Cuisson:
compote: 5 min
dacquoise: 30 min

Matériel:
poche à douille munie d'un embout n° 8
10 cercles à entremets de 6 cm de diamètre

300 g de pâte feuilletée (voir recette p. 184)
15 g de sucre glace

Pour la compote et le coulis
600 g d'oranges non traitées
500 g de sucre semoule
80 g de marmelade d'orange
30 g de vergeoise
10 cl de jus d'orange
1 pincée de cardamome
2 pincées de gingembre en poudre
2 tours de moulin de poivre noir

Pour la dacquoise
3 blancs d'œufs
80 g de poudre d'amandes
80 g de sucre glace
30 g de vergeoise

Pour la crème fouettée
50 cl de crème fraîche
3 gousses de vanille

Étalez une fine couche de crème fouettée sur la compote. Couvrez avec un disque de dacquoise, puis une couche de crème fouettée. Posez quelques framboises, et à nouveau de la crème fouettée. Surmontez le tout d'un second disque de dacquoise. Dressez chaque gâteau au centre des assiettes à dessert. Otez délicatement le cercle à entremets. Nappez de coulis d'orange.

Mes conseils

Achetez une pâte feuilletée toute faite, fraîche ou surgelée pour vous faciliter la vie car cette recette est longue.

Si vous n'avez pas de cercles à entremets, fabriquez-vous des cercles de carton un peu fort ou de rhodoïd que vous agraferez.

S'organiser

La veille

Confectionnez la pâte feuilletée.

Faites macérer les oranges.

3 heures avant

Faites infuser la crème avec la vanille.

2 heures avant

Procédez à la cuisson de la pâte feuilletée confectionnez la compote, le coulis et la dacquoise.

Au dernier moment

Fouettez la crème chantilly et procédez au montage.

Fraîcheur de myrtilles au citron

DES MYRTILLES FRAÎCHES ET SAUVAGES, ET CE DESSERT DÉLICAT DONNERA TOUTE SA MESURE. SUBLIMÉ PAR L'ACIDITÉ DU CITRON, LE GOÛT DES BAIES S'ÉPANOUIT EN DOUCEUR, DANS UN ÉQUILIBRE QUI A LA SIMPLICITÉ DE L'ÉVIDENCE.

Pour 4 personnes

Préparation:
myrtilles: 10 min
crème: 30 min

Cuisson:
myrtilles: 2 min
crème: 1 3 min

Matériel:
saladier en inox
mixeur

Réfrigération:
4 h

600 g de myrtilles
550 g de sucre semoule
le jus d'I citron
poivre noir
1 pincée de cardamome en poudre
10 g de vergeoise

Pour la crème
8 cl de jus de citron
2 œufs
le zeste d'I 'A citron
110 g de sucre
150 g de beurre

Les myrtilles

Lavez les myrtilles après avoir ôté les feuilles et les fruits abîmés. Dans une grande casserole, versez 1 1 d'eau. Ajoutez le sucre, le jus de citron, deux tours de moulin à poivre noir, la cardamome. Portez ce mélange à ébullition et plongez-y les myrtilles 2 min à peine, puis versez-les dans une passoire pour les égoutter. Répartissez ensuite les fruits dans quatre assiettes à soupe et glissez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

La crème au citron

Pendant ce temps, hachez très finement le zeste de citron et mélangez-le avec le sucre dans un petit saladier en inox. Ajoutez le jus de citron et les œufs. Mélangez bien et posez le saladier sur un bain-marie. Laissez épaissir le mélange en remuant de temps en temps. Ôtez le saladier du bain-marie et versez la crème dans le bol du mixeur. Incorporez le beurre et continuez à mixer pendant environ 2 min.

Le dressage

Sortez les assiettes du réfrigérateur. Si les myrtilles ont rendu leur jus, penchez les assiettes pour l'égoutter. Versez dessus la crème au citron tiède. Réservez au frais pour 3 ou 4 heures.

Ma gourmandise

Saupoudrez les assiettes d'une fine couche de vergeoise brune et passez-les sous le gril. Servez avec des tranches de brioche bien beurrées, et couvertes de sucre à la cannelle, que vous aurez également grillées au four à 250 °C (th. 8-9).

S'organiser

6 heures avant

Pochez les myrtilles dans le sirop et mettez-les au réfrigérateur.

5 heures avant

Préparez la crème.

4 heures avant

Égouttez le jus des myrtilles. Répartissez la crème sur les fruits et mettez les assiettes au frais.

Fraises aux saveurs balsamiques, crème de mascarpone et sorbet

LE VINAIGRE BALSAMIQUE EST UN VINAIGRE TRÈS CONCENTRÉ DE LA RÉGION DE MODÈNE, UN PEU SIRUPEUX ET DOUX SANS ÊTRE TROP SUCRÉ. ICI IL SOULIGNE L'ACIDITÉ NATURELLE DES FRAISES ET RÉVÈLE LEUR SAVEUR, COMME D'AILLEURS LE POIVRE NOIR. LA CRÈME DE MASCARPON, EST UNE SOIE FRAÎCHE QUI ENVELOPPE LES FRUITS.

Pour 8 personnes

Préparation:
sorbet: 30 min
sirop: 7 min
fraises: 25 min

Matériel:
sorbetière

Refroidissement:
1 h

1, 5 kg de fraises
poivre noir du moulin

Pour le sorbet
650 g de fraises
1, 5 cuil. à soupe de jus de citron
100 g de sucre semoule

Pour le sirop
30 g de sucre semoule
5, 5 cl d'eau
15 cl de vinaigre balsamique

Pour la crème
250 g de mascarpone
7 cl de lait
1 gousse de vanille
le zeste d'1/2 citron

Le sirop

La veille, préparez le sirop. Portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir avant d'ajouter le vinaigre balsamique. Gardez au frais.

Les fraises

Le jour même, équeutez les fraises et coupez-les en deux. Mettez-les dans un saladier et assaisonnez-les de 5 à 6 tours de moulin à poivre avant de les mettre au réfrigérateur, 1 heure au moins.

La crème

Pendant que les fraises refroidissent, faites la crème. Mélangez en fouettant doucement tous les ingrédients et gardez le tout au réfrigérateur.

Le dressage

Au moment de servir, répartissez les fraises dans des assiettes ou des coupelles individuelles, aspergez-les de sirop et posez dessus une boule ou une quenelle de sorbet. Proposez la crème à part dans une saucière. Pour un repas décontracté, vous pouvez servir les fraises en saladier.

Mes conseils

La réussite de ce dessert repose essentiellement sur la qualité des fraises. Choisissez une variété bien parfumée, des fraises de France de préférence: gariguette ou mara des bois. Ne les lavez que si elles sont très sales. Dans ce cas, prenez soin de bien les essuyer.

N'achetez que du vinaigre balsamique portant sur l'étiquette cette mention: *aceto balsamico tradizionale,* sinon vous risquez fort de tomber sur un quelconque vinaigre de vin additionné de caramel.

S'organiser

La veille

Préparez le sorbet selon la recette de base (p. 185) et le sirop.

1 h 30 avant

Équeutez les fraises et mettez-les au réfrigérateur.

1 heure avant

Faites la crème de mascarpone.

Fraises rôties au jus caramélisé, une quenelle de glace au gingembre

J'AURAIS PU L'APPELER "VOLUPTÉ" TANT CE DESSERT ÉVEILLE EN MOI D'ÉMOTIONS. A VOTRE TOUR, CROQUEZ LES FRAISES ENCORE CHAUDES, NAPPÉES DE CARAMEL, ET ACCOMPAGNEZ VOTRE BOUCHÉE DE GLACE AU GINGEMBRE À LA FOIS FRAÎCHE ET PIQUANTE.

La glace au gingembre

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Portez à ébullition le lait et la crème avec le gingembre frais épluché et râpé en filaments. Tout en fouettant, versez peu à peu le liquide bouillant sur le mélange au sucre. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant sans cesse comme pour une crème anglaise. Quand la crème épaissit, arrêtez le feu. Laissez-la dans la casserole 5 min, tout en continuant de remuer, et versez-la dans un récipient posé dans un saladier rempli de glaçons. Quand la crème est froide, mettez-la au réfrigérateur. Versez-la ensuite dans une sorbetière. Quand la glace est presque prise, incorporez alors le gingembre confit en dés puis mettez au congélateur.

Le crumble

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et malaxez-les du bout des doigts pour les faire sabler. Mettez cette pâte dans une boîte hermétique au frais au moins 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez le crumble sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez et laissez cuire 15 à 20 min. Sortez du four et laissez refroidir.

Le jus au caramel

Mélangez la crème avec 2 cuillères à soupe d'eau, puis portez ce mélange à ébullition et arrêtez le feu dès les premiers bouillons. Dans une autre casserole, faites fondre le sucre à sec en l'ajoutant petit à petit et laissez-le caraméliser. Il doit être d'une couleur soutenue. Ajoutez le beurre, le mélange eau-crème, remuez et versez dans un bol.

Les fraises

Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez le sucre et posez les fraises dans la poêle une à une, avec leur queue. Laissez-les dorer 2 min de chaque côté. En fin de cuisson, ajoutez le vinaigre balsamique et le jus au caramel. Poivrez et laissez cuire encore 1 min.

Le dressage

À l'aide d'une écumoire, sortez les fraises de la poêle, mais laissez réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne un peu sirupeux. Rangez les fraises dans des assiettes creuses. Nappez-les du jus réduit. Au centre, ajoutez quelques fragments de crumble et une quenelle de glace. Servez aussitôt.

Mes conseils

N'équeutez pas les fraises, elles perdraient leur jus à la cuisson et s'effondreraient. Vous pouvez parsemer sur les fraises des filaments de gingembre frais préalablement blanchis à l'eau bouillante.

S'organiser

La veille

Préparez la crème anglaise au gingembre.

2 heures avant

Versez la crème en sorbetière et laissez prendre. Préparez la pâte à crumble et laissez-la au frais dans une boîte hermétique.

1 heure avant

Faites cuire et refroidir le crumble.

30 min avant

Faites le jus au caramel. Commencez à préparer les fraises.

Au dernier moment

Cuisez les fraises.

Pour 6 personnes

Préparation:
glace: 30 min
crumble: 10 min
jus: 10 min

Cuisson:
crumble: 20 min
fraises: 8 min

Matériel:
sorbetière

800 g de fraises
60 g de beurre
20 g de sucre semoule
1 *11* cuil. à café de vinaigre balsamique
poivre noir
10 g de gingembre frais épluché

Pour la glace
35 cl de lait entier
15 cl de crème fraîche
100 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
8 g de gingembre frais épluché
15 g de gingembre confit

Pour le crumble
50 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amandes
50 g de beurre
50 g de farine
1 pincée de sel

Pour le jus au caramel
50 g de sucre semoule
15 g de beurre demi-sel
6 cl de crème liquide

Gratin de griottes aux pistaches et au kirsch

CE GRATIN EST L'UN DES PREMIERS DESSERTS QUE J'AI CRÉÉS ET, À LA DIFFÉRENCE DE CERTAINS AUTRES QUE J'AI OUBLIÉS OU QUE J'AIME MOINS, JE L'APPRÉCIE TOUJOURS AUTANT. JE TROUVE QUE LE MARIAGE DES GRIOTTES ET DES PISTACHES, SOULIGNÉ PAR LE GOÛT DE NOYAU DU KIRSCH, EST UNE RÉUSSITE. L'IDÉAL, POUR LE DÉGUSTER, EST QUE LES CERISES SOIENT BIEN FROIDES ET LE GRATIN TIÈDE.

Pour 8 personnes

Préparation:
griottes: 30 min
crème: 30 min

Cuisson:
crème: 15 min
gratin: 5 min

Matériel:
8 petits plats à oreilles en porcelaine à feu
poche à douille munie d'un embout n° 12

1 kg de griottes
300 g de sucre semoule
12, 5 cl de lait
9 cl de crème liquide
35 g de pâte de pistache
2, 5 feuilles de gélatine (5 g)
20 g de Maïzena
4 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de kirsch
20 g de pistaches mondées

Les griottes

La veille, dénoyautez les griottes. Mettez-les dans un saladier et faites un sirop avec 200 g de sucre et 50 cl d'eau. Portez à ébullition et versez le sirop bouillant sur les cerises. Laissez macérer toute la nuit.

La crème

Diluez la pâte de pistache dans un peu de lait. Versez ce mélange dans une casserole. Ajoutez le reste de lait, la crème et portez à ébullition. Faites ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide. Mélangez à la cuillère les jaunes d'œufs, 30 g de sucre et la Maïzena. Versez le lait bouillant sur le mélange. Remettez sur feu doux et laissez épaissir en remuant sans cesse. Vous obtenez une crème pâtissière. Arrêtez le feu et incorporez dans cette crème chaude les feuilles de gélatine préalablement essorées à la main et le kirsch. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige en incorporant le sucre restant en deux ou trois fois.

Versez un quart de ces blancs dans la crème pâtissière chaude. Fouettez, puis versez ce mélange sur le reste des blancs en neige. Mélangez alors délicatement en plongeant la cuillère verticalement vers le fond, en raclant les bords et en faisant tourner le récipient.

Le montage et la cuisson

Préchauffez le gril du four. Égouttez les griottes et répartissez-les dans 8 petits plats à oreilles en porcelaine à feu. Mettez la crème à gratin dans une poche à douille munie d'une embout n° 12 et couvrez les cerises de crème. Saupoudrez de sucre. Passez les plats sous le gril, jusqu'à ce que la crème se colore. Pendant ce temps, écrasez les pistaches. Sortez les plats du four. Parsemez la surface de pistaches écrasées.

Mes conseils

Vous pouvez préparer les gratins un peu à l'avance et les laisser au frais 1 heure avant de les glisser au four.

On trouve de la pâte de pistache dans les épiceries fines, ou la faire (voir p. 183).

S'organiser

La veille

Faites macérer les griottes dans le sirop.

2 heures avant

Préparez la crème à gratin et garnissez les plats à oreilles.

Au dernier moment

Saupoudrez les gratins de sucre et passez-les sous le gril.

La mamia du Pays basque, compote de cerises

CE DESSERT TRADITIONNEL DES BERGERS DES PYRÉNÉENS VOUS ÉTONNERA PAR SA SIMPLICITÉ. LE LAIT DOUX ET CRÉMEUX DES BREBIS LUI DONNE UNE TEXTURE CARESSANTE QUE RÉVEILLE LA COMPOTE DE PETITES CERISES BASQUES DE LA VARIÉTÉ PELOA. ROUGE FONCÉ, TRÈS PARFUMÉES ET LÉGÈREMENT ACIDULÉES, ELLES ÉVOQUENT LES GRIOTTES OU LES MERISES.

Pour 5 personnes

Préparation:
5 min
confiture: 20 min

Cuisson:
confiture: 15 min

1 l de lait de brebis
flacon de présure de veau
1/2 feuille de laurier

Pour la compote
400 g de griottes
110 g de groseilles
100 g de sucre semoule
3 feuilles de gélatine

Versez deux gouttes de présure dans 5 assiettes creuses. Faites tiédir le lait avec la demi-feuille de laurier et répartissez-le dans les assiettes. Mettez-les pendant 30 min dans un endroit chaud, puis rangez-les au frais pendant 2 heures au moins.

Servez avec la compote de griottes ou du miel d'acacia tiède.

La compote de griottes

Broyez et tamisez les groseilles. Mélangez cette purée avec le sucre. Portez-la à ébullition, puis laissez refroidir. Pendant ce temps, dénoyautez les cerises. Incorporez-les au jus à la groseille. Portez de nouveau à ébullition. Laissez cuire environ 10 min. Ajoutez alors les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et essorées. Mélangez bien. La compote est prête.

Mes conseils

La mamia se conserve 4 à 5 jours. Si vous ne pouvez avoir des griottes pour faire votre compote maison, achetez de la confiture de cerises noires basque dans les épiceries fines. La présure s'achète en pharmacie.

Variantes

Faites griller 60 g d'amandes au four à 170 °C (th. 5-6) pendant 25 min. Réservez.

Évidez 3 fruits de la passion dans un bol.

Faites tiédir sur feu doux 100 g de miel d'acacia ou de châtaignier et versez-le dans une saucière en accompagnement.

Vous pouvez aussi confectionner un granité au miel avec 150 g de miel, 30 g d'amandes mondées, grillées et hachées et 50 cl d'eau, à laisser congeler 4 à 5 heures.

Papillote de framboises, glace Vanille

C'EST SANS DOUTE LE PLUS SIMPLE DE MES DESSERTS, ET PEUT-ÊTRE CELUI QUE JE PRÉFÈRE. POUR LE RÉUSSIR, IL FAUT QUE LA GLACE SOIT PARFAITEMENT SOYEUSE ET LES FRAMBOISES BIEN MÛRES. CETTE FOIS ENCORE, L'HARMONIE RÉSULTE D'UN ÉQUILIBRE ENTRE DES SENSATIONS ET DES SAVEURS CONTRASTÉES: LA VANILLE, SUAVE ET GLACÉE, LES FRAMBOISES CHAUDES, FRUITÉES, ACIDES.

La veille, confectionnez la glace à la vanille selon la recette de base (p. 178).

Le lendemain, préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Découpez, dans le papier d'aluminium, 6 rectangles de 25 x 35 cm. Lavez soigneusement l'orange et le citron, séchez-les et prélevez leur zeste à l'aide d'un couteau économe. Coupez-les en lanières. Triez les framboises en ôtant celles qui sont abîmées et posez-en 3 bonnes cuillères à soupe au centre de chaque rectangle de papier. Ajoutez, dans chaque papillote, deux fragments de zeste d'orange et de citron, un quart de gousse de vanille fendue, un morceau d'étoile de badiane et deux tours de moulin à poivre. Saupoudrez de sucre. Refermez hermétiquement les papillotes en rabattant la feuille bord à bord, puis en repliant plusieurs fois sur eux-mêmes les bords des trois côtés. Enfournez-les pour 8 à 10 min. Dès la sortie du four, avec la pointe d'un couteau, ménagez une ouverture assez large dans chaque papillote et posez dedans une boule de glace à la vanille.

Mes conseils

Il est préférable de laisser reposer 24 heures la crème anglaise qui constituera la glace à la vanille.

Vous pouvez éventuellement, si vous manquez de temps, acheter une glace à la vanille toute prête. Il en existe d'excellentes, chez votre pâtissier par exemple.

A la place de la badiane, vous pouvez utiliser, pour parfumer la papillote, un petit fragment de bâton de cannelle ou encore deux baies de genièvre et un trait de gin.

S'organiser

La veille

Faites la crème anglaise à la vanille.

2 heures avant

Mettez la crème à glacer en sorbetière.

30 min avant

Préparez les framboises et confectionnez les papillotes.

Pour 6 personnes

Préparation:
glace: 15 min + 30 min de turbinage
papillotes: 15 min

Cuisson:
10 min

Matériel:
1 rouleau de papier d'aluminium - sorbetière

6 barquettes de framboises de 1 25 g
3 cuil. à soupe de sucre semoule
1 orange
1 citron
1 gousse et demie de vanille
2 étoiles de badiane (anis étoile)
poivre noir

Salade de fraises à la menthe et au poivre

FROIDE, GLACÉE MÊME, CETTE SALADE N'A D'INTÉRÊT QUE LORSQU'ELLE OFFRE UNE SENSATION DE FRAÎCHEUR INTENSE, EXTRÊME. J'ACCENTUE CETTE IMPRESSION EN LUI ASSOCIANT UN GRANITÉ AU CITRON.

Pour 4 personnes

Préparation:
25 min

Refroidissement:
1 h

800 g de fraises
1 botte et demie de menthe
le jus d'I citron
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
50 g de sucre semoule
poivre noir

Équeutez les fraises et coupez-les en deux dans la hauteur. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les avec la moitié du jus de citron. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre, quelques tours de moulin à poivre et mettez au frais.

Effeuillez la menthe. Lavez-la, égouttez-la et mettez-la au frais.

Au moment de servir, rassemblez la menthe et les fraises dans un saladier, arrosez-les d'huile d'olive, du jus de citron restant et saupoudrez du reste de sucre. Mélangez et servez aussitôt la salade, telle quelle ou avec un granité au citron (élaboré avec 8 cl de jus de citron, 100 g de sucre, le zeste haché fin d'1/2 citron et 35 cl d'eau, à mettre au congélateur 4 à 5 heures).

Mes conseils

Soignez particulièrement le choix de votre menthe. Elle doit être d'une grande fraîcheur, les feuilles encore fermes. Évitez les variétés à feuilles un peu gaufrées, légèrement duveteuses, elles donnent une impression grossière en bouche. La menthe poivrée de Milly-la-Forêt est l'une des meilleures.

Le poivre noir, parce qu'il n'est pas décortiqué, est l'une des variétés les plus aromatiques, mais il en existe plusieurs qualités dans différents registres de saveurs. Je préfère le poivre de Sarawak (Malaisie) pour ses qualités d'arômes et sa saveur brûlante mais jamais envahissante.

Tarte sablée aux fraises des bois

TRÈS CUITE, SÈCHE, CRISSANTE, LA PÂTE SABLÉE DOIT ÊTRE GRANULEUSE POUR S'OPPOSER, PUIS SE MARIER, A LA CRÈME MOUSSEUSE ET AUX FRAISES FONDANTES. EN CONTRE-POINT DES SENTEURS DE SOUS-BOIS INTENSES, PRESQUE ANIMALES, LA FRAÎCHEUR IMMÉDIATE DU CITRON ET L'ONCTUOSITÉ DU FROMAGE BLANC.

Pour 6 personnes

Préparation :
pâte : 10 min
crème : 15 min
sorbet : 20 min

Repos de la pâte :
1h

Prise du sorbet :
1 h

Cuisson :
pâte : 25 min
crème : 15 min

Matériel :
sorbetière

500 g de fraises des bois

Pour la pâte
1 25 g de beurre demi-sel mou
125 g de sucre semoule
1 blanc d'œuf
125 g de farine
1 g de levure chimique

Pour la crème fouettée
15 cl de crème liquide
1/2 cuil. à café
de sucre semoule

Pour le sorbet
1 50 g de sucre semoule
le zeste d'1 /2 citron
2 cuil. à soupe de jus de citron
250 g de fromage blanc battu
à 40 % de matières grasses

La pâte sablée

Dans un saladier, mélangez grossièrement, et dans l'ordre, le sucre, le beurre, le blanc d'œuf, la farine et la levure. Mettez cette pâte 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la délicatement au rouleau sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, sur une épaisseur de 4 mm environ. Posez sur la pâte, en appuyant, un cercle à tarte ou à entremets de 22 cm de diamètre. Otez la pâte tout autour. Enfournez pour 25 min. Sortez précautionneusement la pâte du four car elle est fragile. Faites-la glisser sur un plat de service et laissez-la refroidir 1 heure.

La crème fouettée

Fouettez la crème liquide avec le sucre pour obtenir une chantilly légère.

Le sorbet

Portez à ébullition 30 cl d'eau avec le sucre et le zeste de citron. Laissez refroidir ce sirop. Ajoutez alors le jus de citron et le fromage blanc. Mélangez bien. Versez en sorbetière et laissez turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit pris.

Le montage

À l'aide d'une cuillère, étalez une couche de crème fouettée sur la pâte. Rangez les fraises des bois dessus, côte à côte. Servez avec le sorbet au fromage blanc.

S'organiser

La veille

Faites le sorbet.

3 heures avant

Faites la pâte.

2 heures avant

Étalez la pâte et faites-la cuire.

Au dernier moment

Fouettez la crème liquide. Garnissez la pâte.

Spéculos aux cerises amères

JE DIRAIS DE CE DESSERT QU'IL A DES ACCENTS DU NORD ET DE L'EST. LES SPÉCULOS, PETITS GÂTEAUX À LA CANNELLE ET À LA CASSONADE, SIGNENT TOUTES LES FÊTES EN BELGIQUE. ON LES RETROUVE EN ALLEMAGNE SOUS LE NOM DE SPEKULATIUS. QUANT AUX CERISES CUITES AU VIN ET AUX ÉPICES, ELLES NOUS VIENNENT D'EUROPE CENTRALE, MAIS ON LES RETROUVE EN FRANCE DANS BIEN DES RECETTES TRADITIONNELLES D'ALSACE ET DE BOURGOGNE.

La pâte à Spéculos

Dans un saladier ou un robot, malaxez le beurre en pommade avec la cassonade et le sucre. Ajoutez l'œuf, le lait et le sel. Mélangez la farine avec le bicarbonate de soude et la cannelle, puis incorporez-les au premier mélange, en pétrissant. Mettez au frais la pâte ainsi obtenue.

Le lendemain, préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6), coupez la pâte en plusieurs morceaux et pétrissez-la à nouveau. Étalez-la ensuite sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 2 mm. Découpez dedans des rectangles de 9 cm de long et 4,5 cm de large. Posez les rectangles sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Dans un bol, fouettez rapidement l'œuf entier et le jaune. Badigeonnez-en les rectangles au pinceau et saupoudrez le tout d'amandes effilées. Enfournez pour 20 min.

Les cerises

Égouttez les cerises dans une passoire en gardant le jus et rincez-les. Dans une casserole, versez le banyuls, le marasquin, les cerises et les épices. Portez à ébullition et laissez frémir 3 à 4 min. Laissez refroidir et macérer toute une nuit.

La crème

Fouettez la crème pour qu'elle prenne consistance. Réservez-la au frais. Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Posez une petite casserole sur un bain-marie, versez le jus de citron, ajoutez la gélatine essorée et faites fondre, à feu doux, en mélangeant. Incorporez ensuite le sucre, la cannelle et le fromage, en fouettant vivement pour obtenir un mélange homogène. Hors du feu, versez cette préparation sur la crème fouettée et mélangez délicatement.

Le coulis

Égrappez les groseilles et broyez-les au mixeur. Filtrez la purée ainsi obtenue à travers une passoire fine et mélangez-la à 20 cl du jus de cuisson des cerises.

Le montage

Au centre des assiettes de service, posez un premier rectangle de pâte. Dessus, mettez une cuillerée de crème, un deuxième rectangle de pâte, des cerises, encore une cuillerée de crème et coiffez du dernier rectangle. Éparpillez le reste des cerises tout autour. Servez le coulis de groseilles à part.

Pour 6 personnes

Préparation :
pâte : 15 min
cerises : 10 min
crème : 20 min
coulis : 10 min

Cuisson :
pâte : 20 min
cerises : 5 min
crème : 5 min

Matériel :
mixeur

Pour la pâte
250 g de beurre mou
250 g de cassonade brune
75 g de sucre semoule
1 œuf
12 g de cannelle en poudre
4 g de fleur de sel
2 cl de lait
500 g de farine
5 g de bicarbonate de soude
50 g d'amandes effilées

Pour la dorure
1 œuf entier et 1 jaune d'œuf

Peur les cerises
400 g de cerises amarena
au sirop
25 cl de banyuls
12 cuil. à soupe de marasquin
1 /2 bâton de cannelle
5 grains de poivre noir
3 grains de coriandre

Pour la crème
150 g de Saint-Moret ou de
Cream cheese
10 cl de crème liquide
100 g de sucre
1 cl de jus de citron
1 feuille de gélatine (2 g)
1 pincée de cannelle

Pour le coulis
250 g de groseilles

S'organiser

La veille

Préparez la pâte à SPÉCULOS et mettez-la au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez les cerises.

2 heures avant

Faites cuire les Spéculos.

1 heure avant

Faites la crème.

30 min avant

Confectionnez le coulis, puis procédez au montage.

Saveurs exotiques et parfums d'Orient

Ananas en carpaccio, coriandre cristallisée

CE DESSERT SIMPLE EST EN RÉALITÉ LE FRUIT D'UN LONG CHEMINEMENT. AU FIL DU TEMPS, IL S'EST ÉPURÉ. DE L'ESQUISSE EXOTIQUE TROP APPUYÉE ET INDÉCISE DES DÉBUTS, ONT FINALEMENT SURGI LES DEUX LIGNES DE FORCE DE L'ANANAS ET DE LA CORIANDRE. UNE ALLIANCE INSOLITE MAIS TRÈS HARMONIEUSE.

Pour 6 personnes

Préparation:
coriandre: 3 h
ananas: 20 min
sirop: 20 min

Cuisson:
sirop: 5 min

Matériel:

2 bouquets de coriandre
1 blanc d'œuf
100 g de sucre cristallisé
1 ananas
1 citron vert
1 grenade
1 l de sorbet au citron
(voir recette p. l 28)

Pour le sirop
30 cl d'eau
60 g de sucre semoule
15 g de coriandre
3 lamelles de gingembre frais
4 grains de poivre noir

La coriandre

Détachez les feuilles de coriandre de la tige, badigeonnez-les légèrement de blanc d'œuf sur les deux faces. Posez-les dans le sucre en les remuant un peu, puis laissez-les sécher 2 ou 3 heures sur une grille.

Les fruits

Prélevez le zeste du citron vert, et détaillez-le en fine julienne (voir tour de main p. 170). Coupez la grenade en deux et tapotez-la pour en recueillir les grains. Coupez la base et le sommet de l'ananas, puis pelez-le verticalement à l'aide d'un couteau-scie. Découpez-le en six quartiers, ôtez-en le cœur ligneux. Émincez chaque quartier en lamelles fines. Disposez ces lamelles sur toute la surface des assiettes. Parsemez dessus les lanières de citron vert et les grains de grenade. Mettez les assiettes au réfrigérateur.

Le sirop

Portez l'eau à ébullition avec tous les ingrédients sauf la coriandre. Arrêtez le feu et ajoutez la moitié de la coriandre. Laissez infuser 15 min, filtrez et incorporez le reste de la coriandre. Versez dans le bol du mixeur et broyez finement.

Le service

Versez 2 cuillères de sirop sur l'ananas. Posez au centre de chaque assiette une quenelle de sorbet au citron. Disposez quelques feuilles de coriandre cristallisée tout autour. Servez bien froid.

Mes conseils

Herbe très caractéristique des cuisines d'Extrême-Orient, la coriandre, qu'on appelle aussi persil chinois, est également appréciée en Amérique latine et en Afrique du Nord. On en consomme les feuilles, les graines et les racines. J'utilise beaucoup les feuilles dans mes desserts. Elles ont un goût puissant, tout à fait particulier, qui évoque un peu celui du cerfeuil, en moins anisé. Mais cette saveur, aussi intense soit elle, est fragile, fugace, sensible à la chaleur. C'est la raison pour laquelle il faut toujours utiliser des feuilles très fraîches. Enveloppez les tiges dans du papier absorbant bien mouillé, puis rangez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

S'organiser

La veille

Faites le sorbet au citron.

3 heures avant

Cristallisez les feuilles de coriandre et faites le sirop à la coriandre.

1 heure avant

Préparez l'ananas et mettez-le au réfrigérateur.

Figues rôties au plat, glace aux pétales de roses et framboises écrasées

LES ARLETTES DOIVENT ÊTRE IMPALPABLES, TÉNUES, PLUS LÉGÈRES QU'UN SOUFFLE ET SURTOUT BIEN CROUSTILLANTES : C'EST ALORS QU'ELLES METTENT EN VALEUR L'OPULENCE PARFUMÉE DES FLEURS ET CELLE DES FRUITS ACIDES ET MUSQUÉS.

Pour 6 personnes

Préparation:
glace: 40 min
ariettes: 20 min
figues: 5 min
coulis: 5 min -

Cuisson:
glace: 30 min
ariettes: 7 min
figues: 20 min

Matériel:
sorbetière

Pour la glace
38 cl de lait
3 roses
10 cl de crème liquide
50 g de sirop ou
de crème de rose
5 cl d'eau de rose
4 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule

Pour les ariettes
500 g de pâte feuilletée
250 g de sucre glace
2 g de quatre-épices
1, 5 g de vanille en poudre

Pour le coulis
300 g de framboises
50 g de sucre semoule

Pour les figues
1 2 figues violettes
80 g de sucre semoule
1 8 cl de jus d'orange
50 g de beurre
4 cl d'huile d'olive
10 cl de jus de citron
le zeste d' 1 orange

La glace

Effeuillez les roses et ne gardez que les pétales. Portez le lait à ébullition, ajoutez les pétales de rose et laissez infuser pendant 30 min et filtrez dans une passoire fine.

Pendant ce temps, fouettez les jaunes et le sucre. Ajoutez le sirop de rose et l'eau de rose. Versez dessus le lait bouillant. Remuez et procédez comme pour une crème anglaise (voir recette de base p. 178). Faites refroidir dans un bain-marie de glaçons, puis versez dans un bac et laissez prendre en sorbetière. Quand la glace est presque prise, glissez-la au congélateur.

Les ariettes

Roulez la pâte feuilletée en boudin bien serré et mettez-la au congélateur. Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Au bout d'I heure, sortez la pâte du congélateur et coupez-la en tranches très fines, d'I mm d'épaisseur.

Mélangez le sucre et les épices et trempez-y les languettes que vous étalez ensuite au rouleau (voir Tour de main p. 174).

Garnissez une plaque de papier sulfurisé, posez dessus les ariettes et faites cuire 7 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées.

Les figues

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8).

Incisez les figues en croix et posez-les dans un plat à four. Mélangez les autres ingrédients et versez ce mélange sur les fruits. Faites cuire 20 min au four en arrosant les figues de temps en temps avec le jus. Sortez le plat du four.

Le coulis

Mixez les framboises et le sucre, puis filtrez la purée obtenue dans une passoire.

Le dressage

Dans des assiettes assez grandes, étalez 1 cuillerée de coulis. Au centre, posez une quenelle de glace aux pétales de roses et 2 figues. Au dernier moment, plantez dans la quenelle 5 ariettes en éventail. Nappez du jus de cuisson des figues et décorez de quelques framboises fraîches.

Mes conseils

Choisissez des figues violettes bien mûres mais encore fermes. Les figues sont mûres à point quand le pédoncule, au lieu d'être vert, commence à brunir lui aussi.

Pour que le jus des figues soit plus onctueux, faites-le réduire quelques instants dans une casserole à feu doux.

S'organiser

La veille

Préparez la glace.

2 heures avant

Faites les ariettes et conservez-les dans une boîte hermétique pour qu'elles restent bien croustillantes.

1 heure avant

Faites cuire les figues.

Au dernier moment

Procédez au dressage.

Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices

Quoi de meilleur qu'un baba léger et tendre, imbibé à cœur d'un sirop au rhum et compagne d'une crème anglaise saturée de vanille ? Quand la crème est très froide et l'ananas tiède encore, nappé du jus onctueux de sa cuisson, on ne peut que succomber.

Le baba

La veille ou l'avant-veille, préparez le baba en suivant la recette de base (p. 181). Démoulez-le et réservez-le à température ambiante.

L'ananas rôti

Suivez le même procédé que pour la tarte fondante (voir p. 82).

Le sirop

Portez à ébullition l'eau contenant tous les ingrédients, sauf le rhum. Hors du feu, ajoutez le rhum et laissez tiédir. Posez le baba sur une grille, elle-même placée dans un grand plat ceux et versez le sirop sur le gâteau. Recueillez le jus et arrosez le baba souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé. Pour vous en assurer, piquez dedans une aiguille ou un petit couteau. Ils ne doivent pas rencontrer de résistance.

Le dressage

Sortez les tranches d'ananas du plat, émincez-les et coupez les éventails obtenus en bâtonnets. Garnissez-en le centre du baba. Servez le reste des tranches dans un plat à part, et le jus de cuisson en saucière. Accompagnez éventuellement de crème anglaise à la vanille (recette de base p. 178).

Mes conseils

Ce dessert est également délicieux avec une glace à la banane.

S'organiser

La veille ou Lavant-veille

Faites le baba et conservez-le dans une boîte hermétique.

2 *heures avant*

Préparez le sirop et faites cuire l'ananas.

1 heure avant

Imbibez le baba, découpez l'ananas et garnissez-en le gâteau.

Pour 8 personnes

Préparation:
baba: 2 h
ananas: 20 min
sirop: 10 min

Cuisson:
baba: 30 min
ananas: 40 min

Pour le baba
250 g de farine
25 g de miel liquide
100 g de beurre
25 g de levure de boulanger
8 g de sel
1/2 zeste de citron
1 cuil. à café de vanille en poudre
8 œufs
5 cl de rhum brun

Pour l'ananas
1 ananas bien mûr
125 g de sucre semoule
7 gousses de vanille
6 lamelles de gingembre frais
3 grains de poivre de la Jamaïque
2 cl d'eau
30 g de purée de banane
1 cuil. à soupe de poivre noir

Pour le sirop
50 cl d'eau
50 g de sucre semoule
1*1A* de zeste de citron
1 /2 zeste d' orange
5 cl de jus d'ananas
10 cl de rhum brun
2 gousses de vanille
50 cl de crème anglaise

Claquants de banane au chocolat

QUAND POUR LA PREMIÈRE FOIS, J'AI FAIT GOÛTER CE GÂTEAU QUE JE VENAIS DE CRÉER À L'UN DE MES AMIS, IL M'A FAIT UN COMPLIMENT QUI AURAIT PU M'INQUIÉTER MAIS QUI M'A, AU CONTRAIRE, BEAUCOUP TOUCHÉ : " C'EST LE MEILLEUR DESSERT QUE J'AI JAMAIS MANGÉ... ET LE PLUS RICHE ! " CELA PROUVE QUE DES TEXTURES TRÈS TRAVAILLÉES, CONTRASTÉES, ALLIÉES À UNE HARMONIE DE SAVEURS PARFAITE, PROCURENT UNE VIVE SENSATION DE PLAISIR, SANS IMPRESSION DE SATURATION.

La veille, préparez la crème anglaise selon la recette de base (p. 178). Recouvrez-la d'un film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur.

Le jour même, faites la mousse au chocolat selon la recette (p. 25), puis laissez refroidir 2 heures au réfrigérateur.

La pâte

Faites fondre le beurre. Pendant ce temps, préchauffez le four à 300 °C (th. 10). Badigeonnez la plaque du four avec très peu de beurre fondu. Recouvrez-la de papier sulfurisé beurré. Étalez la pâte filo. Découpez dedans trois rectangles aux dimensions de la plaque. Gardez le reste au congélateur pour l'utiliser ultérieurement. Posez l'un des rectangles sur le papier sulfurisé. Badigeonnez-le, au pinceau, d'un peu de beurre fondu. Saupoudrez uniformément de sucre glace, en le passant à travers une passoire fine, puis de cacao en couche légère. Posez dessus le deuxième rectangle de pâte. Renouvelez les opérations de saupoudrage. Recouvrez le tout de la troisième couche de pâte, saupoudrez de sucre glace. À l'aide d'un couteau, coupez la pâte en la divisant en **16** rectangles égaux. Enfournez et laissez cuire **B** min. Sortez la plaque du four et laissez refroidir.

Les bananes

Épluchez les bananes et coupez-les en biais, en tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur; arrosez-les de jus de citron. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les tranches de bananes, le sucre et laissez cuire 2 min à feu vif. Versez alors le rhum, faites flamber et débarrassez le tout sur une assiette.

Le montage

Sortez la mousse au chocolat du réfrigérateur. Disposez une série de 8 rectangles sur les assiettes. Garnissez chaque rectangle d'une couche de bananes flambées. Couvrez d'un deuxième rectangle de pâte posé en biais. À l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans l'eau chaude, formez une quenelle de mousse au chocolat. Posez délicatement la troisième couche de pâte, toujours en biais. Versez enfin, dans chaque assiette, un peu de crème anglaise autour des gâteaux.

Mes conseils

D'origine grecque et turque, la pâte filo est une pâte très fine qui sert à élaborer des feuilletés salés ou sucrés. On la trouve dans des épiceries orientales, en rouleaux de 500 g d'une douzaine de feuilles qu'il suffit de

Pour 8 gâteaux

Préparation:
crème anglaise: 10 min
mousse au chocolat: 20 min
pâte: 10 min
dressage: 15 min

Cuisson:
crème anglaise: 15 min
mousse au chocolat: 10 min
pâte: 8 min

Matériel:

Pour la crème anglaise
25 cl de lait entier
1 gousse de vanille
60 g de sucre semoule
2 œufs

Pour la mousse
250 g de chocolat noir amer à 60 ou 65 % de cacao
10 cl de lait entier
2 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
30 g de sucre semoule

Pour la pâte

1 rouleau de pâte filo
3 cuil. à soupe de sucre glace
2 cuil. à soupe de cacao non sucré
50 g de beurre

Pour les bananes

500 g de bananes
25 g de beurre
30 g de sucre semoule
1, 5 cuil. à soupe de jus de citron
1, 5 cuil. à soupe de rhum brun

dérouler et de découper aux ciseaux aux dimensions souhaitées. A la différence de la pâte à brick originaire du Maghreb, plus épaisse et précuite, la pâte filo est vendue crue. Elle est si fine et fragile qu'il vaut mieux la découper avant cuisson aux dimensions du gâteau.

Si vous ne souhaitez pas faire de crème anglaise, mélangez au mixeur le contenu d'une boîte de lait de coco avec le quart du poids en crème liquide.

S'organiser

La veille

Faites la crème anglaise et réservez-la au frais.

3 heures avant

Préparez la mousse au chocolat.

1 heure avant

Faites cuire la pâte et laissez-la refroidir.

30 min avant

Poêlez et flambez les bananes. Dressez le dessert sur les assiettes.

Eventail de bananes au jus de fruits de la passion, glace au poivre de la Jamaïque

L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS EST, POUR MOI, LA CLÉ DE LA RÉUSSITE. JE VEILLE TOUJOURS AU DOSAGE DES ÉPICES. ICI j'Ai VOULU CRÉER UN CONTRASTE TRÈS MARQUÉ ENTRE LES TEMPÉRATURES ET LES TEXTURES: LE FEU ET LA GLACE, LE CROUSTILLANT ET LE FONDANT.

Pour 8 personnes

Préparation:
glace: 15 min
bananes: 10 min
éventails: 15 min

Cuisson:
glace: 15 min
éventails: 2 à 3 min

Matériel:
sorbetière

Pour la glace
50 cl de lait entier
4 g de poivre de la Jamaïque
10 cl de crème liquide
150 g de sucre semoule
5 jaunes d'œufs

Pour les bananes
6 bananes
6 fruits de la passion
2 feuilles de pâte filo
40 g de sucre glace

La glace au poivre de la Jamaïque

Portez 10 cl de lait à ébullition, arrêtez le feu et faites-y infuser le poivre concassé pendant 2 heures avant de le passer dans une passoire. Portez le reste du lait et la crème à ébullition. Incorporez l'infusion au poivre.

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait bouillant et procédez ensuite comme pour une crème anglaise (recette de base p. 178). Faites-la refroidir dans un bain-marie de glaçons, versez-la dans un bac et faites-la prendre en sorbetière. Quand la glace est presque prise, glissez-la au congélateur.

Les éventails

Préchauffez le four à 250 °C (th. 9). Coupez les feuilles de pâte filo en 6 morceaux. Découpez dedans 6 bandes de 5 mm de large environ. Pour éviter qu'elle se dessèchent, posez dessus un linge humidifié. Faites un éventail en pliant chaque bande et en pinçant la base entre le pouce et l'index pour former des plis. Déployez le haut de l'éventail en gardant sa base pincée. Saupoudrez les 6 éventails ainsi réalisés de sucre glace et passez-les au four quelques minutes, le temps qu'ils se colorent. Sortez-les du four, laissez-les refroidir.

Coupez les fruits de la passion en deux et évidez leur chair.

Épluchez les bananes et coupez-les en biais, en tranches fines de 2 mm d'épaisseur environ, puis prenez-les entre vos mains et posez-les sur les assiettes à dessert.

Le dressage

Étalez les bananes en éventail sur le bord des assiettes, en appuyant dessus avec la paume de la main. Répartissez dessus de petites cuillerées de chair de fruits de la passion. Posez les éventails au premier plan et, à la base de l'éventail, disposez une quenelle de glace.

Mes conseils

Le poivre de la Jamaïque, qu'on appelle aussi poivre giroflée, est une épice intermédiaire entre le piment et le poivre. Il se présente sous la forme de gros grains de couleur foncée, aux arômes de girofle, muscade et cannelle. Vous le trouverez dans les épiceries fines et exotiques.

Il vaut toujours mieux attendre 24 heures avant de turbiner la crème anglaise. Cette attente permet à la crème de développer ses arômes.

S'organiser

La veille

Faites la glace.

1 heure avant

Préparez les éventails.

Au dernier moment

Évidez les fruits de la passion et émincez les bananes avant de faire les quenelles de glace.

Dessert des mille et une saveurs

FOISONNANT, ENVOÛTANT, SCINTILLANT DE MILLE FEUX... J'AI VOULU CE DESSERT AUSSI RICHE QUE LE DAIS ÉTOILE D'UNE MOSQUÉE, MERVEILLEUX COMME UN CONTE D'ORIENT. J'AI VOULU QUE LES SAVEURS ET LES TEXTURES SE RENVOIENT LES UNES AUX AUTRES ET SE RÉPONDENT COMME DES ÉCLATS DE LUMIÈRE DANS LE PRISME INFINI DU GOÛT. PARCOURIR CE DÉDALE DE SENSATIONS EST UN JEU, AUSSI MYSTÉRIEUX ET EXALTANT QUE DE FOULER EN SILENCE DES ALLÉES PAVÉES DE DÉLICATES MOSAÏQUES.

Les dattes

La veille, dénoyautez les dattes. Mettez-les dans un saladier. Portez l'eau à frémissement et mettez le thé à infuser 3 min. Filtrez et versez le thé sur les dattes. Ajoutez le sucre, le jus de citron, mélangez et laissez macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jus aux épices

Le jour même, rassemblez tous les ingrédients dans une casserole, sauf le jus de citron, et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le jus de citron et réservez 2 ou 3 heures au frais avant de filtrer ce jus à travers une passoire.

La gelée d'amandes

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Portez à ébullition l'eau mélangée au sirop d'orgeat. Ajoutez l'extrait d'amandes amères et les feuilles de gélatine essorées. Mélangez et versez dans un plat assez large sur une épaisseur de 1, 5 cm environ. Laissez prendre la gelée au réfrigérateur. Coupez-la ensuite en cubes de 1, 5 cm de côté, et remettez au réfrigérateur.

Les fruits

Pelez à vif les oranges et les pamplemousses (voir le procédé p. 177). Détachez les quartiers et coupez-les en deux dans l'épaisseur. Pelez la mangue et coupez-la en lamelles. Pelez également à vif les citrons. Séparez les quartiers et coupez-les en deux.

Le dressage

Répartissez les fruits frais dans de petites coupelles. Égouttez les dattes et coupez-les en tranches. Mélangez-les aux fruits, ajoutez les dés de gelée d'amandes, puis versez dans chaque coupelle de petites louchées de jus aux épices. Mettez au réfrigérateur. Servez bien frais.

Mes conseils

L'eau du thé ne doit jamais être bouillante. Cela dénature son arôme. Il vaut mieux aussi ne pas laisser le thé infuser plus de 3 min, car les tanins, en se dégageant, le rendraient acre.

Le sirop d'orgeat est un lait d'amandes que l'on trouve dans les épiceries orientales ou espagnoles. Proscrivez surtout le sirop d'orgeat " fantaisie ", élaboré avec des arômes artificiels et trop sucré.

Pour 6 personnes

Préparation:
dattes: 20 min
jus: 5 min
gelée: 5 min
fruits: 20 mm

Cuisson:
jus: 5 min
gelée: 3 min

Matériel:
6 coupelles

Pour les dattes
450 g de dattes
25 cl d'eau
2 cuil. à soupe de thé Earl Grey
2 cuil. à soupe de sucre semoule
2 cuil. à soupe de jus de citron

Pour le jus aux épices
30 cl d'eau
60 g de sucre semoule
11*A* de zeste d'orange
11*A* de zeste de citron
1 /2 gousse de vanille
1 étoile de badiane

1 clou de girofle
5 lamelles de gingembre frais
8 cl de jus de citron
poivre noir

Pour la gelée d'amandes
17 cl d'eau
5 cl de sirop d'orgeat
1 goutte d'extrait d'amandes amères
2, 5 feuilles de gélatine

Pour les fruits
3 oranges
2 pamplemousses
1 mangue
1 citron jaune
2 citrons verts

Choisissez des dattes fondantes de la variété Deglet Nour (doigts de Dieu), originaires de Tunisie, et achetez-les avec la tige. Vous serez ainsi assuré qu'il ne s'agit pas de fruits tombés de l'arbre et roulés dans un sirop de sucre. Les grosses dattes de Californie, plus rares, sont également délicieuses.

Je vous recommande vivement d'accompagner ce dessert d'une quenelle de sorbet à la mangue.

S'organiser

La veille

Laissez les dattes macérer dans le thé toute la nuit. Préparez aussi la gelée d'amandes.

3 heures avant

Préparez le jus aux épices.

30 min avant

Découpez les fruits, puis garnissez les coupelles.

Parfait à la pistache, jus à la noix de coco et perles du Japon

CETTE COMPOSITION RELÈVE D'UNE ESTHÉTIQUE DU GOÛT TRÈS CONTEMPORAINE. CE SONT SURTOUT LES TEXTURES QUI ÉTONNENT. LE RAPPROCHEMENT D'UNE GLACE ET D'UN LIQUIDE EST DÉJÀ SURPRENANT, MAIS LORSQUE CE LIQUIDE EST PONCTUÉ DE PETITES BILLES QUI TITILLENT LE PALAIS, L'EFFET DE SURPRISE EST SAISISSANT.

Le parfait à la pistache

Hachez grossièrement les pistaches.

Faites cuire ensemble, au bain-marie, l'eau, le sucre et les jaunes d'oeufs, en remuant à la spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez alors la préparation dans le bol d'un mixeur et laissez-la refroidir tout en mixant. Battez le blanc en neige et fouettez la crème en chantilly.

Dans un saladier, mettez la pâte de pistache. Incorporez le mélange aux jaunes d'œufs en deux fois en remuant, puis ajoutez la crème fouettée, le blanc en neige et les pistaches hachées. Mélangez à l'aide d'une spatule, en partant du centre vers les bords et en faisant tourner le saladier.

Chemisez 6 petits ramequins de film alimentaire. Répartissez — y la préparation aux pistaches et mettez au congélateur pour 2 ou 3 heures.

Le jus à la noix de coco

Portez le lait à ébullition avec le zeste d'orange, le sucre, le sel et les perles du Japon. Laissez cuire 20 min à petits bouillons.

Pendant ce temps, portez la crème à ébullition. Arrêtez la cuisson du lait et ajoutez le lait de coco, ainsi que la crème. Mélangez soigneusement et réservez.

Les fruits

Pelez l'ananas, ôtez le cœur et coupez-le en tranches très fines, de 3 mm d'épaisseur environ. Séchez-les sur du papier absorbant. Disposez-les sur une plaque à four antiadhésive et laissez-les sécher au four à 100 °C (th. 3) pendant 1 h 30 environ.

Taillez le zeste du citron vert en fine julienne. Ciselez les feuilles de menthe. Dans un saladier, mélangez zestes et menthe avec le sucre et le jus de citron. Mélangez bien et mettez au réfrigérateur.

Le montage

Démoulez les parfaits en retournant les ramequins sur des assiettes à dessert, parsemez-les de zestes et de menthe, et couronnez le tout d'une rondelle d'ananas séchée. Versez le jus à la noix de coco tout autour.

Pour 6 personnes

Préparation:
parfait: 40 min
jus: 5 min
fruits: 30 min

Cuisson:
jus: 22 min
ananas: 1 h 30 min

Congélation:
2 h

Matériel:
6 ramequins - mixeur

Pour le parfait à la pistache
2, 5 cl d'eau
90 g de sucre semoule
8 jaunes d'œufs
80 g de pâte de pistache
20 g de pistaches mondées
40 cl de crème liquide
1 blanc d'œuf

Pour le jus à la noix de coco
25 cl de lait frais
1 lanière de zeste d'orange
30 g de perles du Japon ou de tapioca
10 g de sucre
1 pincée de sel
25 cl de lait de coco
7, 5 cl de crème liquide

Pour les fruits

1 ananas bien mûr
le zeste d'1 citron
6 feuilles de menthe
15 g de sucre
le jus d'1/2 citron

Mes conseils

Les perles du Japon sont de minuscules petites billes d'amidon de maïs que l'on utilisait beaucoup autrefois pour donner de la consistance aux potages, au même titre que le tapioca, les vermicelles ou les petites pâtes d'alphabet. Vous les trouverez dans certaines épiceries ou grandes surfaces.

Le lait de coco est vendu dans les épiceries et restaurants asiatiques ou au rayon produits exotiques des grandes surfaces. Choisissez-en un non sucré.

S'organiser

La veille

Préparez les parfaits et mettez-les au congélateur.

2 heures avant

Mettez les rondelles d'ananas à sécher au four.

1 heure avant

Faites le jus à la noix de coco.

Au dernier moment

Dressez les desserts.

Tarte fondante à l'ananas rôti, sorbet aux fruits exotiques

LORSQU'IL EST BIEN MÛR, SUCRÉ ET GORGÉ DE JUS, L'ANANAS EST UN FRUIT SOMPTUEUX DONT JE NE ME LASSE PAS. J'AIME LE LARDER DE VANILLE ET LE RÔTIR LONGUEMENT AU FOUR. SA CHAIR DEVIENT SUAVE ET CAPITEUSE DANS SA ROBE DE CARAMEL. ÉMINCÉE SUR LA PÂTE FONDANTE, RAFRAÎCHIE PAR UN SORBET DE FRUITS EXOTIQUES AUX SAVEURS DÉTONANTES, ELLE EXPRIME TOUT SON PARFUM.

Le sorbet aux fruits exotiques

La veille, mélangez soigneusement les purées de fruits, le sucre, le jus de citron et les épices, faites prendre la préparation en sorbetière, puis mettez le bac au congélateur.

L'ananas rôti

Fendez 2 gousses de vanille en deux dans la longueur. Versez le sucre dans une casserole. Laissez-le caraméliser à feu doux, sans y ajouter d'eau. Quand il a atteint une couleur marron foncé, ajoutez les gousses de vanille fendues, les lamelles de gingembre et les grains de poivre de la Jamaïque écrasés. Versez l'eau sur le caramel. Mélangez. Ajoutez la purée de bananes, le rhum et portez à nouveau à ébullition. Réservez.

Préchauffez le four à 230 °C (th. 7-8). Pelez l'ananas soigneusement en ôtant les petits piquants incrustés dans la chair. Coupez en deux les 5 gousses de vanille restantes et piquez-en le fruit. Couchez-le dans un plat à rôtir, nappez-le de sirop. Mettez-le au four et laissez-le cuire 40 min en l'arrosant souvent. Sortez-le du four et laissez-le refroidir.

La pâte sablée

Faites la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients dans l'ordre selon la recette de base (p. 183). Réservez-la au réfrigérateur enveloppée dans un film de plastique alimentaire pendant 2 heures. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. Découpez dedans des disques de 8 cm de diamètre. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 18 min. Sortez la plaque et laissez refroidir les disques de pâte.

Le montage

Videz les fruits de la passion à l'aide d'une petite cuillère. Coupez l'ananas refroidi en tranches, puis en petits éventails. Faites réduire le jus de cuisson de l'ananas dans une petite casserole et ajoutez en fin de cuisson 1 cuillère à soupe de crème fraîche. Laissez refroidir.

Posez, au centre de chaque assiette à dessert, un disque de pâte sablée. Répartissez dessus les éventails d'ananas. Donnez un tour de moulin à poivre, entourez d'un cordon de chair de fruit de la passion, puis de jus de cuisson de l'ananas. Surmontez le tout d'une quenelle de sorbet aux fruits exotiques et servez aussitôt. Décorez éventuellement avec une fine tranche d'ananas séchée au four (voir Parfait à la pistache p. 80).

Mes conseils

La mode actuellement est aux petits ananas Victoria, très parfumés, qui nous viennent des Antilles. Mais je reste fidèle au gros ananas qui, lorsqu'il est mûr à point, offre un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité. Pour le choisir, préférez ceux de Côte-d'Ivoire qui portent la mention "Par avion", garantissant une cueillette à maturité.

Pour 8 tartelettes

Préparation:
sorbet: 30 min
ananas rôti: 20 min
pâte sablée: 15 min

Repos de la pâte:
2 h

Cuisson:
ananas rôti: 40 min
pâte sablée: 18 min

Matériel:
sorbetière

Pour le sorbet (50 cl)
50 g de purée de bananes
50 g de purée d'ananas
50 g de purée de mangues
50 g de purée de fruits de la passion
75 g de purée d'abricots
10 cl de jus de citron vert
1 pincée de cannelle
1 pincée de clou de girofle en poudre
2, 5 pincées de poivre noir
100 g de sucre semoule

Pour l'ananas rôti

1 ananas
7 gousses de vanille
1 25 g de sucre semoule
6 lamelles de gingembre frais
3 grains de poivre
de la Jamaïque
30 g de purée de bananes
1 cuil. à soupe de rhum brun
22 cl d'eau
8 fruits de la passion
1 cuil. à soupe
de crème fraîche
poivre noir

Pour la pâte

140 g de beurre
60 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
2 pincées de sel
2 jaunes d'oeufs cuits durs
1 cuil. à soupe de rhum brun
1 pincée de levure chimique
150 g de farine

La fraîcheur se juge au brillant de l'écorce et à la couleur verte des feuilles. A maturité, l'écorce est bien rousse mais pas marron.

Pour ce dessert très vanillé, je choisis une vanille bien parfumée; celle de Tahiti a ma préférence. Je la trouve plus capiteuse que la vanille Bourbon. Vous pouvez très bien vous servir de gousses déjà utilisées pour parfumer une crème ou un entremets. Une fois lavées et bien séchées, elles continueront à dispenser leur généreux arôme.

Quand vous réalisez la purée d'abricots et celle de bananes, ajoutez aussitôt du jus de citron vert pour éviter qu'elles ne s'oxydent et virent au marron.

S'il vous reste du sorbet, servez-le dans des coupelles ou dans des tulipes, accompagné de fruits rouges, ou encore avec un baba au rhum.

S'organiser

La veille

Faites le sorbet et mettez-le au congélateur. Préparez le sirop à la vanille caramélisé dans lequel vous rôtirez l'ananas.

3 heures avant

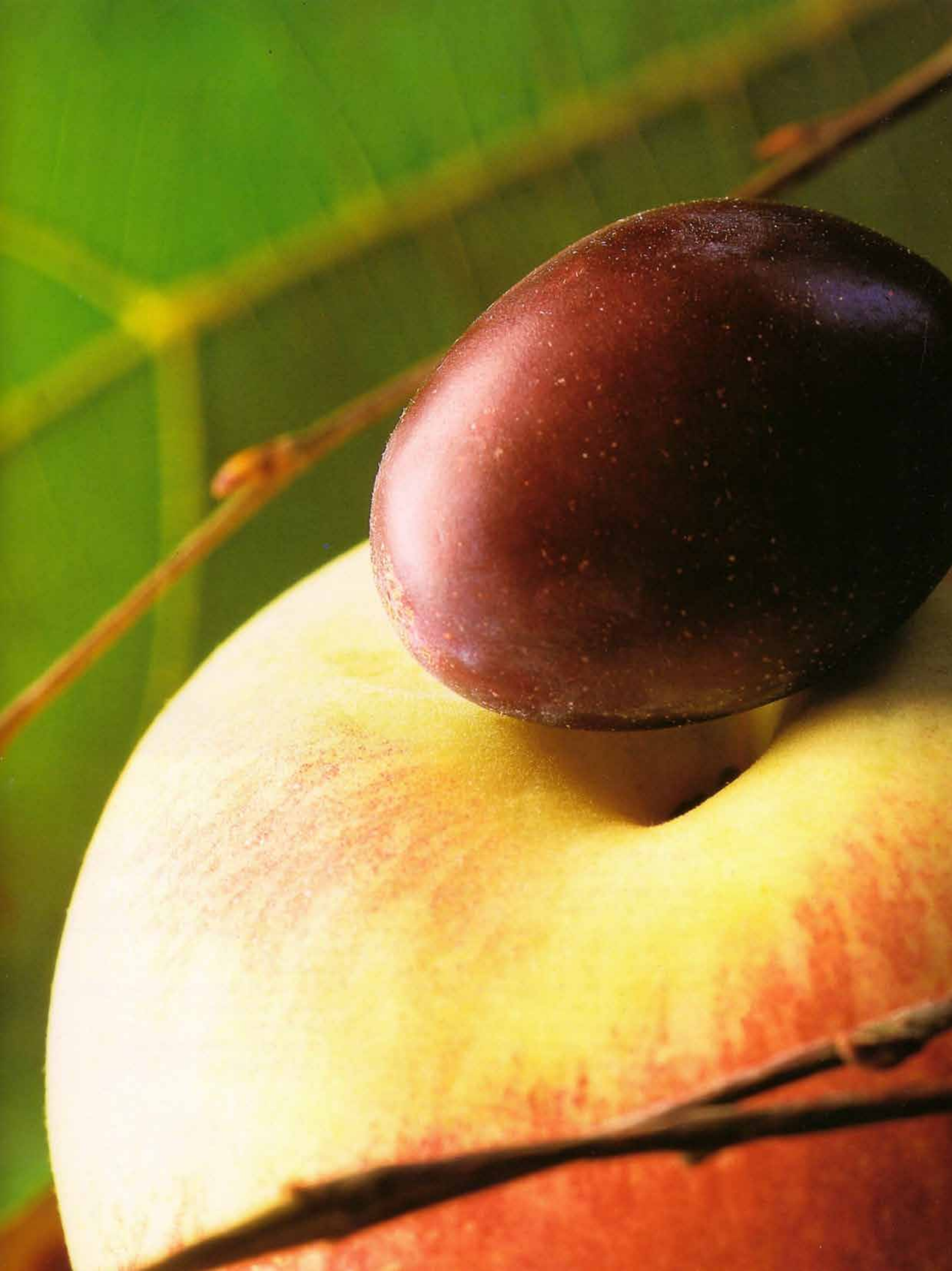
Confectionnez la pâte sablée et faites rôtir l'ananas.

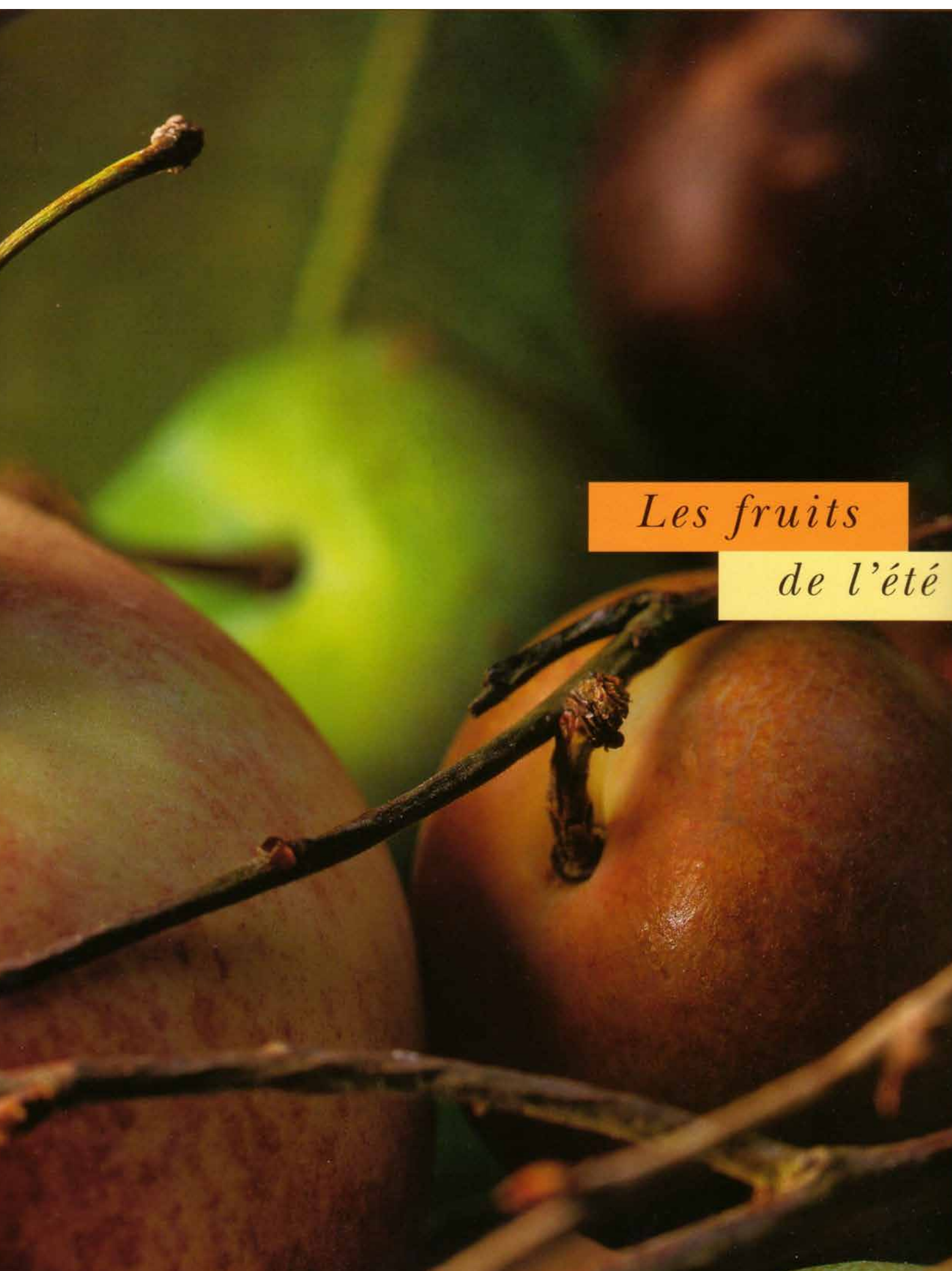
1 heure avant

Faites cuire les disques de pâte. Coupez l'ananas en éventails.

Au dernier moment

Dressez les tartelettes et réalisez les quenelles de sorbet.





Les fruits de l'été

Émincé de melon aux framboises

LES DESSERTS SONT LE MOYEN DE FAIRE PLAISIR À CEUX QUE j'AIME. VÉRITABLE QUINTESSENCE DE FRUITS, CET ÉMINCÉ DE MELON AUX FRAMBOISES EST LE TYPE MÊME DU DESSERT IMPROVISÉ QUI RAVIT TOUT LE MONDE ET PRODUIT DE L'EFFET. IL SUFFIT PARFOIS DE PEU DE CHOSES POUR METTRE EN VALEUR DES PRODUITS D'UNE GRANDE SIMPLICITÉ ; JUSTE UNE PINCÉE D'IMAGINATION...

Pour 6 personnes

Préparation:
30 min

Cuisson:
3 min

Matériel:

1 gros melon
500 g de framboises
(4 barquettes)
80 g de miel liquide
le jus de 2 citrons
10 feuilles de menthe
le jus d'1 pamplemousse

Réservez une vingtaine de framboises pour la décoration. Mixez les autres et passez la purée obtenue à la passoire fine pour ôter les pépins. Réservez.

Dans une casserole, versez le miel. Ajoutez le jus de citron, le jus de pamplemousse et la menthe. Portez à ébullition et laissez refroidir. Quand le sirop est froid, passez-le à travers une passoire fine. Incorporez la purée de framboises.

Tranchez les extrémités du melon, pelez-le, coupez-le en deux et évidez-le, puis émincez-le en tranches fines, de 2 mm d'épaisseur environ.

Dans des assiettes creuses, disposez 5 ou 6 tranches de melon en les faisant se chevaucher, de façon à ce qu'elles forment un quart de couronne. Répartissez le jus de framboises. Mettez au réfrigérateur et servez bien frais.

Mes conseils

Pour le melon, je reste fidèle au classique cantaloup, lourd, parfumé, fendu de sucre. Les meilleurs sont ceux de coteau, cultivés en pleine terre et qui viennent à maturité à la fin de l'été, en même temps que les framboises remontantes.

Les petites framboises de la variété ancienne merveille des quatre saisons sont particulièrement savoureuses. Parmi les variétés récentes, zeva, fallred et bois blanc sont aussi excellentes.

Vous pouvez utiliser des feuilles de menthe ciselées pour la décoration.

Poêlée de pêches à la vanille, gratin au chocolat

LAVANDE ET CHOCOLAT. CE MARIAGE N'EST SURPRENANT QU'EN APPARENCE. EN BOUCHE, JE LE TROUVE TOTALEMENT HARMONIEUX. LES SAVEURS PUISSANTES, PRESQUE CONTRADICTOIRES, DES FLEURS ET DU CACAO SONT TEMPÉRÉES PAR LA DOUCEUR DES PÊCHES ET DE LA VANILLE.

Pour 6 personnes

Préparation:
gratin: 40 min
pêches: 10 min

Cuisson:
gratin: 3 min
pêches: 2 min

Réfrigération:
2 h

Matériel:
6 ramequins

Pour le gratin
6 cl de lait entier
4 cl de crème liquide
2 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
30 g de sucre semoule
8 g de Maïzena
1 20 g de chocolat noir
à 70 % de cacao

Pour les pêches
400 g de pêches blanches
ou jaunes
30 g de beurre
20 g de sucre semoule
1/2 gousse de vanille
5 cl de jus de citron
1 pincée de fleurs de lavande

Le gratin au chocolat

Tapissez de papier sulfurisé le fond et les bords de 6 ramequins de 8 cm environ de diamètre.

Fouettez les jaunes d'œufs avec 10 g de sucre et la Maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez à ébullition le lait et la crème. Versez-les encore bouillants, en fouettant, sur la préparation aux jaunes d'oeufs. Transvasez le tout dans une casserole. Portez à nouveau à ébullition à feu doux, en fouettant sans arrêt. Quand la crème épaissit, retirez-la du feu.

Montez les 4 blancs d'œufs en neige, en incorporant en 2 ou 3 fois le sucre restant. Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez-le à la première crème, en même temps qu'un tiers des blancs d'œufs en neige. Mélangez, puis incorporez délicatement le restant des blancs. Versez la préparation au chocolat dans les ramequins sur 2 cm de hauteur. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Les pêches

Coupez les pêches en deux pour les dénoyauter, puis en 8 ou 10 quartiers. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les pêches, le sucre, le jus de citron et la demi-gousse de vanille fendue. Laissez cuire 2 min, le temps que les fruits soient cuits sans être réduits en compote. Hors du feu, ajoutez la lavande. Mélangez délicatement et réservez.

Le montage

Au dernier moment, réchauffez les pêches à la poêle si elles ont refroidi. Rangez-les en corolle dans les assiettes de service et nappez-les de jus de cuisson. Démoulez les crèmes au chocolat en passant tout autour la lame d'un petit couteau et posez-les au centre de la corolle de pêches. Saupoudrez aussitôt de sucre semoule et passez-les 3 min sous le gril du four très chaud. Si vous le désirez, décorez avec un morceau de vanille. Servez aussitôt.

Mes conseils

Vous obtiendrez un plus joli gratin en vous servant d'un fer à dorer (en vente dans les magasins spécialisés) ou d'un petit chalumeau.

Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait

SAVOUREUX RIZ AU LAIT FONDANT ET VANILLÉ DE NOTRE ENFANCE ! QUAND SON GRAIN SE CONFOND AVEC LES PÊCHES IMBIBÉES DE VIN MOELLEUX, L'HARMONIE EST CHAUDE, DOUCE ET DORÉE COMME UNE SOIRÉE D'ÉTÉ.

Pour 6 personnes

Préparation:
riz au lait: 10 min
pêches: 10 min

Cuisson:
riz au lait: 30 min
pêches: 5 min

Matériel:
6 ramequins

Pour le riz au lait
75 cl de lait entier
50 cl de sucre semoule
1 pincée de sel
25 g de beurre
60 g de riz rond
1 gousse de vanille
1 oeuf entier
2 jaunes d'œufs

Pour les pêches
6 pêches blanches
75 cl de sauternes
40 g de miel d'acacia
1 cuil. à soupe de cognac

Le riz au lait

La veille, préparez le riz au lait. Dans une casserole, versez le lait. Ajoutez le sucre, le sel, la gousse de vanille fendue et le riz en pluie. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre. Arrêtez le feu. Le riz doit avoir absorbé tout le liquide. Otez la gousse de vanille, ajoutez l'œuf entier et les jaunes. Mélangez et faites cuire encore quelques instants. Ajoutez le beurre. Laissez refroidir dans un grand saladier. Le lendemain, mélangez à nouveau et répartissez la préparation dans 6 ramequins chemisés de film alimentaire. Tassez avec une cuillère et mettez au frais.

Les pêches

Pelez les pêches sans les dénoyauter. Versez dans une casserole large le sauternes, le miel et le cognac. Ajoutez 25 cl d'eau et les pêches. Portez à frémissement, puis arrêtez le feu. Couvrez d'une assiette et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez les pêches. Dénoyautez-les et coupez-les en tranches. Démoulez le riz au lait sur les assiettes. Couvrez les dômes de tranches de pêches se chevauchant légèrement et nappez du jus de macération filtré.

Mes conseils

Accompagnez ce dessert de biscuits à la cuillère frais. Il est également délicieux avec un coulis de fraises.

Utilisez de préférence un riz à grains ronds. Le riz italien arborio, très fin, est le meilleur pour le riz au lait car il résiste bien à la cuisson.

Granité de pêches et muscat de beaumes-de-venise

LE GOÛT SUBTIL DES PÊCHES BLANCHES ET LA RICHESSE AROMATIQUE DE L'UN DES PLUS FINS MUSCATS DE FRANCE FONT DE CE DESSERT FACILE À RÉALISER UN RÉGAL. VOUS Y RETROUVEREZ L'AMANDIER, L'OLIVIER, LE MIEL DE MONTAGNE, LE RAISIN ET L'ABRICOT MÛR, PLUS LE CITRON ET L'EAU FRAÎCHE DES FONTAINES: TOUTE LA PROVENCE.

Pour 6 personnes

Préparation:
15 min

Prise du granité:
6 h

Réfrigération:
1 h

Cuisson:
5 min

Matériel:
6 coupelles

Pour le granité
1 bouteille de muscat
de beaumes-de-venise
1 30 g de sucre semoule

Pour les pêches
10 pêches blanches
10 feuilles de menthe
le jus d'I citron
1 petit verre de liqueur
de pêche (facultatif)

Le granité

Portez à ébullition 45 cl d'eau avec le sucre. Laissez refroidir ce sirop et incorporez le muscat. Mélangez, versez dans un bac assez large et mettez 2 heures au congélateur.

Au bout de ce temps, fouettez le granité pour qu'il forme des strates. Remettez au congélateur pour 4 heures.

Les pêches

Dans un saladier, coupez 9 pêches en petits cubes sans les peler, ôtez le noyau. Arrosez-les de jus de citron, de liqueur, éparpillez dessus les feuilles de menthe ciselées. Mettez au réfrigérateur.

Le montage

Au moment de servir, sortez le granité du congélateur. Prélevez-en quelques cuillerées en grattant la surface. Garnissez les coupelles d'un lit de granité. Couvrez de dés de pêche, puis d'une nouvelle couche de granité. Terminez par des pêches et décorez avec une tranche de pêche réservée.

Mes conseils

Pour renforcer le goût de noyau de la pêche, vous pouvez remplacer la liqueur de pêche par du Noyau de Poissy, une liqueur ancienne élaborée avec des noyaux d'abricots sauvages macérés dans du cognac.

Quand on ne fouette le granité qu'une seule fois et qu'on le laisse prendre, il forme des strates assez grossières. Je préfère cette texture à celle des paillettes fines obtenues en fouettant souvent.

Vous pouvez utiliser des groseilles pour la décoration.

Pêches plates du Gard rôties au basilic et citron

On trouve ces pêches blanches et aplaties sur les marchés pendant quelques jours à peine, durant l'été. La première fois que j'en ai mangé, j'ai été étonné par l'intensité de leur saveur. Pour mettre en. valeur ce goût, utilisez une bonne huile d'olive subtilement parfumée. Ma préférence va à celle des Baux-de-Provence dans les Alpilles ou à certaines huiles de Ligurie ou de Toscane, au goût légèrement amer d'artichaut.

Pour 6 personnes

Préparation:
10 min

Cuisson:
25 min

Matériel:

1 2 pêches plates
24 feuilles de basilic
30 g de sucre semoule
40 g de beurre
le zeste d' 1 citron
4 citrons
20 cuil. à soupe d'huile d'olive
poivre noir

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8-9).

Incisez le sommet de chaque pêche, en croix, jusqu'au noyau. Posez-les côte à côte dans un plat à four en terre. Éparpillez dessus le beurre en noisettes, 12 feuilles de basilic simplement déchirées. Saupoudrez de sucre semoule.

Prélevez le zeste de citron à l'aide d'un économe et pressez deux citrons pour en exprimer le jus. Versez ce jus sur les pêches, ajoutez 8 cuillères à soupe d'huile d'olive, 12 cuillères à soupe d'eau, et le zeste de citron.

Enfournez pour 25 min en arrosant les fruits avec le jus toutes les cinq minutes environ. Disposez les pêches dans un autre plat à four ou sur un plat de service.

Filtrez le jus, versez-le dans une casserole, ajoutez le jus des deux autres citrons. Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse. Ajoutez alors 2 ou 3 tours de moulin à poivre. Versez la sauce dans le mixeur avec le restant de l'huile d'olive et 12 feuilles de basilic. Émulsionnez.

Servez les pêches nappées de cette sauce et décorées de feuilles de basilic fraîches.

Mes conseils

Ce dessert est meilleur tiède. Chaud, il donne une sensation désagréable et les saveurs en sont atténuées.

Beignets de mirabelles à la confiture de rose

J'AI UNE TENDRESSE TOUTE PARTICULIÈRE POUR CETTE PRUNE MOUCHETÉE QUE L'ON CULTIVE EN ALSACE ET EN LORRAINE ET DONT LA CHAIR SATURÉE DE SUCRE EXHALE DES EFFLUVES DE MIEL, D'HERBE COUPÉE ET DE FLEURS. CETTE SAVEUR M'A DONNÉ L'IDÉE DE LA MARIER À LA CONFITURE DE ROSE, AUSSI SUCRÉE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE QU'ELLE. LA POINTE DU CITRON RÉVEILLE ET ATTÉNUE LA DOMINANTE TRÈS SUAVE DE L'ENSEMBLE.

Pour 4 personnes

Préparation:
15 min

Cuisson:
3 min par tournée de 10

Matériel:
une friteuse - quelques petites piques en bois

1 kg de mirabelles
250 g de confiture de rose
le jus d'I citron

Pour la pâte
20 cl de lait
9 cl de bière
4 cl d'eau de rose
190 g de farine
60 g de miel de fleurs
3 blancs d'œufs
10 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 pincée de cumin en poudre

Préparez la pâte. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre semoule en deux ou trois fois. Mélangez le lait, la bière et l'eau de rose. Ajoutez le miel, le sel, la farine et le cumin. Incorporez délicatement les blancs en neige à cette préparation. Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C. Transpercez chaque fruit avec une pique en bois. Plongez-les un à un dans la pâte à beignets, puis dans l'huile chaude. Quand les beignets sont dorés, retirez-les du bain de friture à l'aide d'une écumoire. Posez-les sur du papier absorbant. Rangez-les sur une assiette plate. Arrosez-les d'un filet de jus de citron et servez-les bien chauds, nappés de confiture de rose.

Mes conseils

La tradition très ancienne des confitures et confits de pétales de roses reste vivante dans la plupart des pays d'Orient. C'est la raison pour laquelle vous trouverez facilement ces produits dans les épiceries libanaises, syriennes, turques ou grecques. En Angleterre, les roses entrent dans la composition de gelées dégustées à l'heure du thé. Je vous conseille d'utiliser plutôt le confit de roses à l'orientale, plus concentré et sirupeux, à moins que vous ne trouviez, dans certaines épiceries fines, le fameux confit de roses de Provins, spécialité de cette ville, réputée pour sa variété de rose ancienne au parfum extraordinaire. C'est un délice.

Soupière de mirabelles au thym citron et croûtons

SOUS LA PÂTE CROUSTILLANTE, LES MIRABELLES, À PEINE COMPOTÉES, S'ACCORDEXT AUX ÉPICES DANS UNE OSMOSE PARFAITE. EMPRISONNÉ, LEUR PARFUM S'EST CONCENTRÉ.

Pour 4 personnes

Préparation:
30 min

Réfrigération:
1 h 30

Cuisson:
20 min

1 kg de mirabelles
20 g de sucre semoule
30 cl de jus de citron
1 botte de thym citron frais
80 g de beurre
4 tours de moulin à poivre
le zeste d' 1 / 4 de citron
200 g de pâte feuilletée
1 œuf
4 tranches de pain d'épice

Lavez et dénoyautez les mirabelles et répartissez-les dans quatre petites soupières individuelles. Dans chaque soupière, ajoutez 15 g cle beurre, 5 g de sucre, un trait de jus de citron, 1 tour de moulin à poivre, 1 morceau de zeste de citron et quelques feuilles de thym. Battez l'œuf et badigeonnez-en le bord des soupières.

Etalez la pâte feuilletée. Découpez dedans, à l'emporte-pièce, des disques de 2 ou 3 cm plus grands que le diamètre des soupières. Mettez ces disques au réfrigérateur. Sortez-les au bout de 30 min puis posez-les sur les soupières et pressez la pâte sur le pourtour pour la faire adhérer au récipient. Remettez 1 heure au froid.

Préchauffez le four à 180 ('. (th. 6). Sortez les soupières du réfrigérateur. Dorez la surface à l'œuf battu, puis mettez au four pendant 20 min, le temps que la pâte soit bien dorée. Sortez les soupières du four.

Pendant ce temps, coupez les tranches de pain d'épice en petits cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez-y dorer les croûtons de pain d'épice.

Juste avant de servir, décollez un peu la pâte avec la pointe d'un couteau et soulevez-la pour glisser, dans chaque soupière, quelques croûtons et feuilles de thym supplémentaires.

Servez aussitôt.

Mes conseils

Pour un repas décontracté en famille ou entre amis, ne dénoyautez pas les mirabelles. Votre dessert n'en aura que plus de goût.

Tarte renversée aux abricots et au sucre muscovado

EN SOMME, C EST UNE "TATIN" AUX ABRICOTS DANS LAQUELLE LE PARFUM DU FRUIT FRAIS ET SEC S'EST CONCENTRÉ EN MIJOTANT. DÉLICIEUSE AVEC LA VERGEOISE, ELLE PREND, AVEC LE SUCRE MUSCOVADO, UN GOÛT DE RÉGLISSE QUI LUI DONNE UNE AUTRE DIMENSION, COMME UNE PROFONDEUR...

Pour 6 personnes

Préparation:
35 min

Cuisson:
1 h

Matériel:
1 moule à tarte et
1 moule à génoise
de 22 cm de diamètre

250 g de pâte feuilletée
(p. **184)**
50 g de sucre muscovado ou
de vergeoise brune
60 g de beurre
le jus d'**l** citron
750 g d'abricots frais
125 g d'abricots secs

Les abricots

Beurrez un moule à tarte à bords hauts de 22 cm de diamètre. Saupoudrez le fond de sucre muscovado sur une épaisseur de 1, 5 cm environ. Dénoyautez les abricots frais et coupez-les en deux. Rangez-les dans le moule, sur la tranche, en alternant deux demi-abricots frais et un abricot sec.

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

Faites fondre le beurre restant et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en les fruits. Arrosez du jus de citron et faites cuire au four 30 à 40 min.

La pâte

Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée en un rond de 28 cm de diamètre environ, sur 1, 5 cm d'épaisseur. Piquez-la de nombreux coups de fourchette. Soulevez-la délicatement, posez-la sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé légèrement humidifié. Sur la pâte, posez un moule à génoise de 22 cm de diamètre, fond contre la pâte. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Sortez les abricots du four et baissez la température à 200 °C (th. 6-7). Enfournez alors la plaque avec la pâte. Au bout de quelques minutes, la pâte se lève sur tout le pourtour du moule. Otez le moule et poursuivez la cuisson 10 min encore. Laissez tiédir.

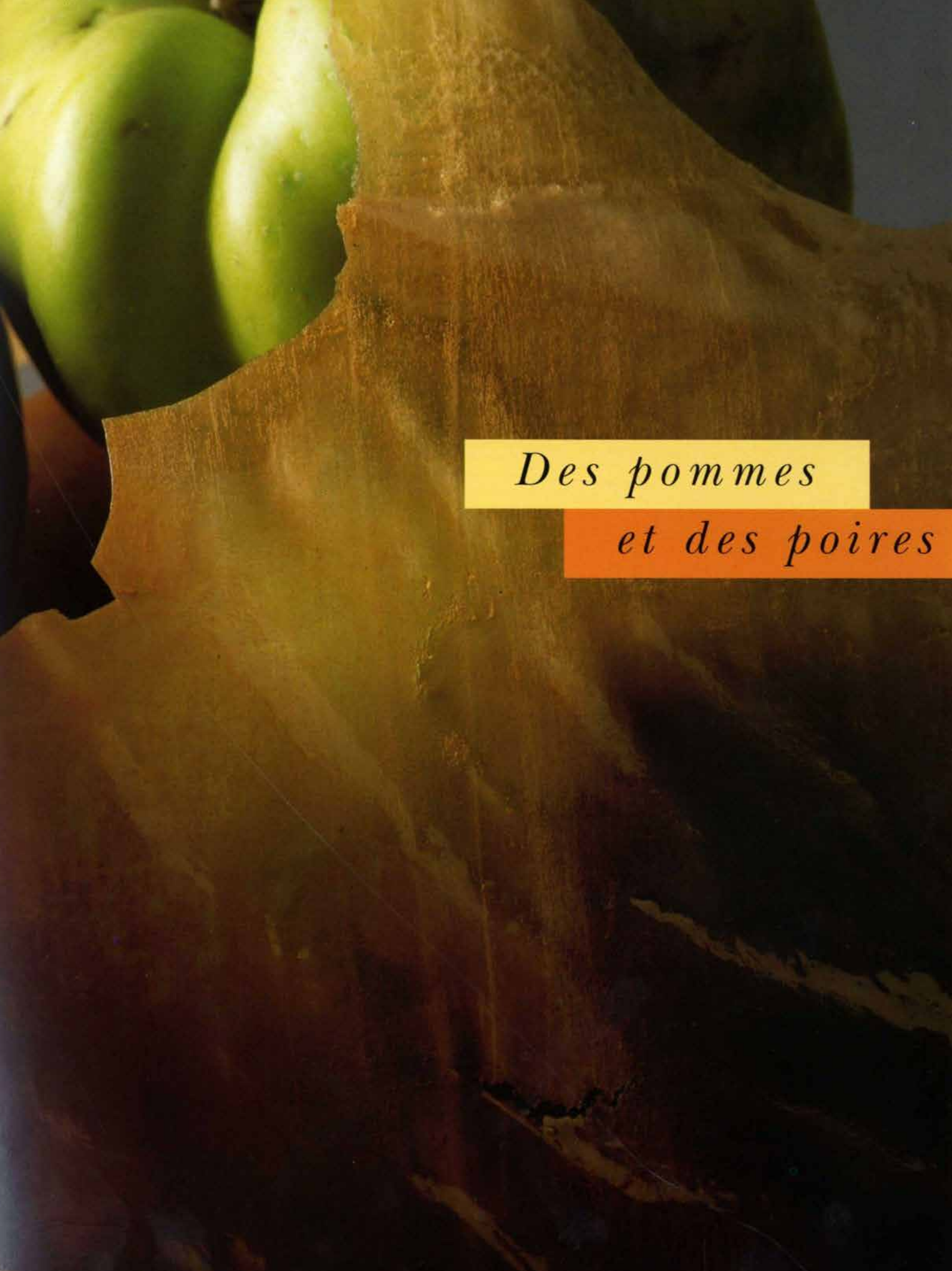
Juste avant de servir, retournez le moule contenant la pâte cuite sur le moule contenant les abricots. Par-dessus, posez une plaque. Retournez en maintenant l'ensemble. Les abricots légèrement caramélisés garnissent la pâte. Dégustez tiède.

Mes conseils

Le sucre muscovado est un sucre non raffiné de l'île Maurice. On le trouve dans les épiceries fines ou dans les magasins de produits biologiques. Si vous n'en trouvez pas, utilisez de la vergeoise brune, un sucre au goût assez particulier obtenu par cuisson et recuisson d'un sirop.

Si les abricots ont refroidi, repassez-les au four ou au micro-ondes, tant qu'il n'y a pas la pâte, bien entendu.

En fin de cuisson de la pâte, on peut éventuellement saupoudrer les bords de sucre glace et laisser caraméliser quelques instants.



Des pommes et des poires

Brioches polonaises tièdes

IL S'AGIT DE L'UN DE CES DESSERTS SURPRISE OÙ L'ON VA DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE COMME LORSQU'ON OUVRE UNE POUPÉE RUSSE. SOUS LA MERINGUE, LA BRIOCHE, DANS LA BRIOCHE, LA CRÈME ET DANS LA CRÈME, LES FRUITS CONFITS... LE TOUT REPOSE SUR DES TEXTURES, ALLANT PROGRESSIVEMENT DU PLUS MOELLEUX AU PLUS ONCTUEUX.

Pour 8 personnes

Préparation:
brioches: 2 h
sirop: 10 min
crème: 20 min
meringue: 10 min

Cuisson:
brioches: 10 min
meringue: 5 min

250 g de pâte à brioche
(voir recette de base p.182)

Pour le sirop
4 cl d'eau
50 g de sucre semoule
4 cl de vieux rhum brun

Pour la crème
2, 5 cl de crème liquide
250 g de crème pâtissière
(voir recette de base p. 180)
20 g d'écorce d'orange confite
30 g d'écorce de citron confit
1 cuil. à café
de vieux rhum brun

Pour la meringue
2 blancs d'oeufs
1 20 g de sucre semoule

Pour le décor
30 g d'amandes effilées
10 g de sucre glace

Les brioches

Roulez la pâte à brioche en un boudin que vous couperez en 8 morceaux à peu près égaux. Sur le plan de travail fariné, écrasez chaque morceau avec la paume de la main. Repliez les bords vers le centre, puis façonnez des boules, toujours avec la paume de la main. Posez ces boules sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Laissez-les gonfler dans un endroit chaud (24 °C) jusqu'à ce qu'elles aient presque doublé de volume. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Enfournez la plaque et baissez aussitôt la température à 180 °C (th. 6). Laissez cuire 8 à 10 min, puis sortez la plaque du four et laissez refroidir les brioches pendant 30 min environ.

Le sirop

Pendant que lèvent les brioches, portez l'eau et le sucre à ébullition. Hors du feu, ajoutez le rhum et laissez tiédir.

La crème

Fouettez la crème liquide en chantilly. Mélangez-la délicatement à la crème pâtissière. Incorporez ensuite tous les autres ingrédients: écorces confites coupées en petits dés et rhum. Mélangez bien.

Le montage

Coupez les brioches en deux dans la largeur. Évidez-les un peu, imbibez le fond et le dessus de sirop. Fourrez-les de crème. Couvrez-les de leur chapeau et passez-les 30 min au congélateur.

La meringue

Pendant ce temps, préparez la meringue. Battez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre progressivement.

La finition

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Sortez les brioches du congélateur. Masquez-les de meringue, en lissant à la spatule, et parsemez d'amandes effilées. Saupoudrez de sucre glace. Mettez au four en surveillant attentivement la coloration. Servez aussitôt.

Mes conseils

Pour que la pâte à brioche lève bien, utilisez de la levure fraîche et ne la diluez pas dans de l'eau trop chaude.

Travaillez dans une pièce chaude (22 °C environ) et sans courants d'air.

Vous pouvez déguster les brioches polonaises telles quelles ou les servir avec une quenelle de sorbet aux pommes tatin (voir recette de base p. 185).

S'organiser

La veille

Faites la pâte à brioche.

2 heures avant

Commencez à travailler la pâte et à façonner les brioches. Pendant qu'elles lèvent, faites le sirop et la crème.

1 heure avant

Faites-les cuire, garnissez-les et congelez-les. Pendant ce temps, faites la meringue.

Au dernier moment

Masquez les brioches de meringue et enfournez une dernière fois.

Diplomate aux poires et dentelle aux fruits de saison rôtis

D ORIGINE MODESTE, COMME LE PAIX PERDU, LE DIPLOMATE EST UN PEU LE PUDDING DU PAUVRE, FAIT DE RESTES DE BRIOCHE IMBIBÉS DE LAIT ET D'ŒUFS, PARFUMÉ LE PLUS SOUVENT DE MARMELADE ET DE RHUM. POUR LUI DONNER DE LA FINESSE, J'AI REMPLACÉ LA MARMELADE PAR DES MORCEAUX DE POIRES FONDANTES, DE NOIX CROQUANTES, LE RHUM PAR DE L'EAU-DE-VIE; ET AU LIEU DE NAPPER DE CRÈME ANGLAISE, J'AI PRÉFÉRÉ L'ACCOMPAGNER DE FRUITS RÔTIS ET BIEN CARAMÉLISÉS.

Le diplomate

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Otez la croûte de la brioche et coupez la mie en petits dés de 2 cm de côté environ. Mettez-les dans un saladier, arrosez-les de lait.

Coupez les poires en deux sans les peler, ôtez le coeur et détaillez-les également en petits cubes. Citronnez-les pour les empêcher de noircir. Hachez grossièrement les noix. Mélangez-les aux poires. Battez les œufs avec le sucre et l'eau-de-vie. Donnez 2 ou 3 tours de moulin à poivre et incorporez cette préparation aux poires.

Beurrez le moule à charlotte. Versez dedans une couche de brioche, puis une couche de poires, et alternez ainsi les deux préparations jusqu'en haut du moule. Placez celui-ci dans un plat à four à demi rempli d'eau et enfournez pour 1 heure environ. Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir 4 heures environ.

Le caramel

Préparez le caramel en faisant cuire le sucre à sec dans une petite casserole. Quand il est bien coloré, incorporez le beurre, puis, à la fin, la crème. Réservez.

Les fruits de saison

Coupez les pommes et les poires en deux, puis en quartiers, après avoir ôté le cœur. Égrenez le raisin après l'avoir passé sous l'eau et épongé. Equeutez les fraises.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les pommes et les poires, puis le sucre. Laissez rôtir quelques instants, incorporez le caramel. Poursuivez la cuisson 3 min. Ajoutez le jus de citron et les fraises et, enfin, les grains de raisin. Laissez cuire 1 min encore, puis arrêtez le feu et versez les fruits caramélisés dans un plat.

Le service

Coupez le gâteau en tranches. Disposez sur les assiettes à dessert une ou deux tranches de diplomate par personne. Posez dessus une tuile dentelle et proposez les fruits en accompagnement.

Pour 6 personnes

Préparation:
diplomate: 20 min
fruits: 10 min

Cuisson:
diplomate: 1 h

Refroidissement:
diplomate: 4 h
caramel: 7 min
fruits: 15 min

Matériel:
moule à charlotte de 1 l

Pour le diplomate
350 g de brioche rassie
3 poires
le jus d'l citron
20 cl de lait
50 g de sucre semoule
2 œufs entiers
1 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire
25 g de noix
poivre noir

Pour le caramel
60 g de sucre semoule
10 g de beurre
8 cl de crème liquide

Pour les fruits

2 poires
2 pommes
3 petites grappes de raisin muscat
15 fraises
30 g de beurre
20 g de sucre semoule
4 cuil. à soupe de jus de citron

Pour le décor

6 tuiles dentelle
(voir recette de base p. 184)

Mes conseils

Le résultat sera encore meilleur si vous utilisez des restes de brioche aux raisins secs ou aux fruits confits.

Les restes de brioche se congèlent très bien, mais laissez-les se décongeler complètement avant d'entreprendre la réalisation du dessert. Il faut compter 2 heures au moins.

Vous pouvez réaliser des diplomates individuels en vous servant de petits moules à soufflé.

S'organiser

La vrille

Sortez la brioche du congélateur.

5 heures avant

Confectionnez le diplomate, mettez-le à cuire et laissez-le refroidir.

1 heure avant

Faites le caramel, puis rôtissez vos fruits.

Au dernier moment

Démoulez et tranchez le diplomate. Dressez le dessert.

Étuvée de pommes de dix heures, brisures de streusel, sorbet au fromage blanc et pamplemousses confits

J'AI COMPOSÉ CE DESSERT AUX ACCENTS BAROQUES POUR UN RÉVEILLON RUSSE, DANS L'ESPRIT D'UNE PÂTISSERIE D'EUROPE CENTRALE. L'ESTHÉTIQUE EST ICI CELLE DE L'ACCUMULATION DES SAVEURS ET DES TEXTURES. ACIDE, SUCRÉ, AMER, CROUSTILLANT, DUR, MOU: CHAQUE SENSATION PROVOQUE UN EFFET DE SURPRISE QUI MET EN RELIEF CELLE QUI L'A PRÉCÉDÉE ET ANNONCE CELLE QUI SUIT, COMME DANS UNE HISTOIRE À REBONDISSEMENTS MULTIPLES.

Les pommes

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3).

Prélevez le zeste d'orange au couteau économe, puis émincez-le en fine julienne. Réservez. Faites fondre le beurre à feu doux. Pelez les pommes et coupez-les en deux, ôtez-en les trognons. Émincez les demi-pommes et étalez-en une première couche dans un plat à four. Badigeonnez de beurre fondu, saupoudrez de sucre et parsemez de zestes d'orange. Renouvelez ces opérations jusqu'en haut du plat. Couvrez, le plat d'un film de plastique alimentaire et posez dessus un autre plat. Mettez au four. Au bout de 10 heures, sortez le plat du four, et laissez refroidir une journée au frais.

Le sorbet

Portez l'eau à ébullition avec le sucre et le zeste de citron. Arrêtez le feu, laissez refroidir. Incorporez le jus de citron et le fromage blanc. Mélangez bien, puis versez le tout dans une sorbetière. Turbinez. Lorsque le sorbet est presque pris, mettez-le au congélateur.

Les pamplemousses confits

Coupez la peau des pamplemousses en prélevant 1 à 1, 5 cm de chair. Blanchissez ces peaux trois fois, dans trois eaux différentes, pour enlever leur amertume. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et ajoutez tous les ingrédients. Portez à ébullition, plongez-y les peaux de pamplemousses et laissez-les confire à couvert et à petits bouillons pendant 1 h 15 à 1 h 30. Otez la casserole du feu et laissez macérer jusqu'au lendemain, puis égouttez les peaux et coupez-les en dés d'I cm.

Le streusel

Dans un saladier, mélangez soigneusement les ingrédients du bout des doigts. Étalez la pâte obtenue sur un papier sulfurisé et enfournez pour 15 min.

Le coulis

Lavez soigneusement les pommes. Coupez-les en quartiers. Ôtez le cœur sans les peler. Broyez-les au mixeur avec le jus de citron et versez le coulis dans un récipient hermétique. Conservez au réfrigérateur.

Pour 6 personnes

Préparation:
pommes: 15 min
pamplemousses: 20 min
streusel: 5 min

Cuisson:
pommes: 10 h
pamplemousses: 1 h 30
streusel: 10 min

Matériel:
mixeur - sorbetière

Pour les pommes
1, 2 kg de pommes
70 g de beurre
50 g de sucre semoule
le zeste d'1 orange

Pour le sorbet
30 cl d'eau
160 g de sucre semoule
le zeste d'I /2 citron
1, 5 cl de jus de citron
300 g de fromage blanc battu
à 40 % de matières grasses

Pour les pamplemousses confits

2 pamplemousses roses
50 cl d'eau
250 g de sucre semoule
3 ou 4 grains de poivre noir
2, 5 cl de jus de citron
1/2 étoile de badiane
1 gousse de vanille

Pour le streusel

25 g de beurre
25 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
25 g de farine
1 g de sel

Pour le coulis

500 g de pommes vertes (granny smith)
3 cl de jus de citron

Le dressage

Disposez à la cuillère les pommes cuites dans de petits ramequins de 8 cm de diamètre sur 2 cm de hauteur. Retournez-les sur les assiettes à dessert. Entourez, d'un cordon de coulis et disposez tout autour des cubes de pamplemousses confits. Parsemez de miettes de streusel. Sur le dessus, posez une quenelle de sorbet et servez aussitôt.

Mes conseils

Compte tenu de la durée de la cuisson, il faut, bien entendu, choisir des pommes qui ne perdent pas leur structure. Les reinettes, cox's orange, boskop conviennent bien. Oubliez, en revanche, les golden ou les granny smith.

S'il vous reste du streusel, n'hésitez pas à le congeler cru, ou rangez-le, s'il est cuit, dans une boîte de plastique hermétique.

S'organiser

L'avant-veille

Faites cuire les pommes et mettez-les à refroidir au réfrigérateur.

La veille

Confectionnez le sorbet et rangez-le au congélateur. Faites confire les pamplemousse?

/ heure avant

Faites cuire le streusel et laissez-le refroidit

30 min avant

Hachez et moulez les pommes puis dresse; le dessert.

Pain perdu aux pommes, sucre roussi au lait

DESSERT PAYSAN INTEMPOREL, CONÇU, À L'ORIGINE, POUR NE PAS GASPILI.ER I.A PRÉCIEL'SE DENRÉE QU'ÉTAIT LE PAIX, IL A TROUVÉ SON EXPRESSION DANS ROUTES. DES RÉGIONS DE FRANCE, AVEC QUE LQU'ES VARIANTES. J'AI CRÉÉ UNE RECETTE QUI S'EST RÉVÉLÉE ÊTRE LA SYNTHÈSE DE TOUTES CES TENDANCES.

La sauce au caramel

Faites caraméliser le sucre à sec dans une petite casserole en le versant petit à petit. Quand le caramel est bien foncé, ajoutez le beurre, mélangez, puis incorporez la crème.

Le sirop

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, la poudre d'amandes. Portez à ébullition et laisse/ refroidir. Une fois le mélange froid, ajoute-/ l'eau de fleurs d'oranger.

La crème aux amandes

Assouplissez le beurre à la spatule, puis mélange/ tous les ingrédients. Réserve/, au réfrigérateur.

Le pain

Préchauffe/ le four à 180 C (th. (i). Coupe/ le pain ou la brioche en tranches de 1, 5 cm d'épaisseur. Trempe/ rapidement chaque côté dans le sirop et pose/ les tranches sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Tartinez les tranches de crème d'amandes, parsemez-les d'amandes effilées et mettez-les au four 20 à 25 min. le temps qu'elles soient bien dorées. Réservez-les.

Les pommes poêlées

Pelez les pommes, coupez-les en 2, puis coupe/ chaque moitié en 4 et ôtez le cœur. Faites fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il est noisette, jetez-y les quartiers de pommes, le sucre et faites colorer à feu vif. Déglacez avec le calvados et faites flamber. Réservez.

Le dressage

Dans les assiettes, placez une ou deux tranches de pain ou de brioche. Disposez dessus les quartiers de pommes et arrose/ de sauce au caramel.

Mes conseils

Choisisse/, pour cette recette, des pommes légèrement acidulées qui tiennent bien à la cuisson, comme les reines des reinettes, les calville, les cox's orange. Elles doivent rester croquantes à cœur.

S'organiser

Ce dessert se déguste tiède et doit donc être préparé clans l'heure qui précède le repas.

Pour 6 personnes

Préparation:
sirop: 5 min
crème d'amandes: 10 min
pommes poêlées: 10 min

Cuisson:
sauce: 5 min
sirop: 3 min
pain: 25 min
pommes poêlées: 15 min

500 g de pain
ou de brioche rassis
50 g de d'amandes effilées

Pour la sauce au caramel
100 g de sucre semoule
1 3 cl de crème liquide
20 g de beurre demi-sel

Pour le sirop
20 cl d'eau
280 g de sucre semoule
40 g de poudre d'amandes
2 cl d'eau de fleurs d'oranger

Pour la crème aux amandes
80 g de beurre
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
1 cuil. à café de rhum
1 œuf
180 g de crème pâtissière
(voir recette de base p. l 80)

Pour les pommes poêlées
500 g de pommes
40 g de beurre
30 g de sucre semoule
1 cl de calvados

Poires et figues rôties en feuille de figuier

C'EST À L'OMBRE FRAÎCHE D'UN FIGUIER QUE JE PRÉFÈRE ME REPOSER L'ÉTÉ, DANS LE LUBÉRON, CHEZ PASCAL ET MARIE-CHRISTINE BENETT, À LA MAISON GARANCE. J'AIME LE POIVRE, LE SUCRE, LE MUSC QUI SE DÉGAGENT DU FEUILLAGE. CUITS À L'ÉTOUFFÉE DANS LE COCON DES FEUILLES, LES FRUITS ET LES ÉPICES SE SONT CONCENTRÉS JUSQU'À N'ÊTRE PLUS QU'UNE QUINTESSENCE D'ARÔMES.

Pour 4 personnes

Préparation:
40 min

Cuisson:
25 min

8 figues violettes
4 poires williams
10 feuilles de figuier
le zeste d'1/2 orange
le zeste d'1/2 citron
30 g de beurre
20 g de sucre cannelle
80 g de sucre semoule
1 pamplemousse
10 cl de jus de citron
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 étoiles de badiane
1 sachet de grains de cassis surgelés (500 g)
50 g de groseilles (facultatif)

Laissez décongeler les cassis.

Incisez la pointe des figues en croix, puis posez ces dernières sur une feuille de figuier. Ajoutez une petite lanière de zeste d'orange, une de zeste de citron, une pincée de sucre cannelle, un copeau de beurre. Rabattez les bords de la feuille sur la figue. Retournez-la et ficelez-la solidement.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).

Pelez 2 poires, coupez-les en deux et évidez. le cœur. Procédez de la même façon qu'avec les figues, en remplaçant le sucre cannelle par du sucre nature.

Rangez, tous les ballotins obtenus dans un plat à four.

Coupez le pamplemousse en 8 quartiers. Pressez le jus dans le plat et disposez les quartiers ainsi pressés entre les ballotins. Arrosez de jus de citron, d'huile d'olive. Ajoutez les étoiles de badiane. Mettez au four pour 25 min, en arrosant souvent du jus.

Pendant ce temps, broyez les cassis et les groseilles au mixeur. Tamisez la purée obtenue dans une passoire fine. Incorporez 50 g de sucre semoule.

Pelez les poires restantes, ôtez le cœur et coupez-les en dés. Ajoutez-les à la purée de cassis.

Sortez les ballotins du four. Recueillez le jus et faites réduire quelques instants dans une casserole pour qu'il épaississe.

Ouvrez, les feuilles de figuier en coupant la ficelle aux ciseaux. Déposez les figues et les poires dans les assiettes à dessert, nappez-les de jus réduit et entourez-les d'un cordon de coulis de cassis.

Mes conseils

Pour faire du sucre cannelle, mélangez. 60 g de sucre et 1 cuillère à café de cannelle en poudre.

Si les feuilles de figuier sont très épaisses et coriaces, passez-les quelques minutes à la vapeur, dans le haut d'un couscoussier par exemple, ou au micro-ondes.

N'utilisez, surtout pas des figues fleurs pour cette recette. Les figues les plus parfumées sont les figues violettes. Parmi les violettes, je préfère la variété noire de Solliès pour son goût très musqué, son sucre et la finesse de sa peau.

On peut également confectionner cette recette avec des poires seulement, ou des figues.

S'organiser

Ce dessert facile se prépare au dernier moment.

Pommes au four, sorbet aux coings

POUR ÊTRE RUSTIQUE, CE DESSERT N'EST PAS SIMPLE POUR AUTANT. IL DOIT RÉUSSIR UN ÉQUILIBRE DÉLICAT ENTRE LA DOUCEUR DES POMMES, L'ACIDITÉ DU CITRON, LE PARFUM TRÈS CONCENTRÉ ET FLEURI DES COINGS. LE CALYADOS VIENT SOULIGNER L'ENSEMBLE COMME UN ASSAISONNEMENT. LA SAUCE DOIT ÊTRE SIRUPEUSE, PAS TROP CONCENTRÉE POURTANT.

Pour 6 personnes

Préparation:
sorbet: 20 min
pommes: 15 min

Cuisson:
sorbet: 50 min
pommes: 45 min

Matériel:
mixeur - sorbetière

Pour les pommes
6 pommes
80 g de beurre
10 cl de jus de citron
100 g de sucre semoule
calvados

Pour le sorbet
1 kg de coings
1 citron
1 25 g de sucre semoule
10 cl d'eau
2, 5 cl de jus de citron

Le sorbet aux coings

Epluchez les coings avec des gants pour ne pas vous tacher les mains. Mettez-les à cuire dans une casserole contenant 2 1 d'eau et le citron coupé en deux. Ils sont tendres au bout de 50 min environ. Réduisez-les en purée au mixeur. Ajoutez le sucre semoule, l'eau, le jus de citron. Mélangez bien et versez dans une sorbetière sur 1 cm de hauteur. Quand le sorbet est presque pris, mettez le bac au congélateur.

Les pommes

Incisez profondément les pommes dans la largeur, pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson. Creusez le cœur avec un petit couteau pour ôter les pépins. Posez les pommes ainsi creusées dans un plat à four. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez le sucre et le jus de citron. Versez ce mélange sur les pommes et faites cuire au four 30 min environ en arrosant souvent. Au bout de ce temps, sortez le plat du four. Recueillez, le jus et versez-le dans une petite casserole. Faites-le réduire à feu doux pendant quelques minutes, puis ajoutez le calvados et faites flamber.

Disposez les pommes sur les assiettes à dessert. Nappez-les généreusement de jus réduit et servez-les avec deux quenelles de sorbet aux coings.

Mes conseils

Pour cette recette, j'aime utiliser les grosses pommes jaunes côtelées que l'on appelle calville blanc. Ni trop acides ni trop sucrées, elles offrent une texture agréable, fondante, tout en gardant leur tenue à la cuisson. Leur saison étant très brève, j'utilise des golden le reste du temps. N'hésitez, pas, au besoin, à ajouter du jus de citron. Les pommes doivent être très acidulées pour contrebalancer la suavité du sorbet.

Les pommes aux pistils de safran en soupière lutée

LES POMMES EXHALENT DES SENTEURS DOUCES, ENVOÛTANTES, FÉMININES ET LE SAFRAN LES F.NVELOPPE D'UN VOILE DORÉ ET DE CETTE FRAGRANCE LÉGÈREMENT PIQUANTE, SUBTILEMENT AMÈRE, QUI LUI EST PROPRE. PREUVE QU'EN MATIÈRE DE GOÛT, L'OPULENCE NAÎT PARFOIS DE LA PLUS EXTRÊME SOBRIÉTÉ.

Pour 4 personnes

Préparation:
10 min

Cuisson:
25 min

Matériel:
4 petites soupières individuelles

8 pommes
1 cuil. à soupe
de sucre semoule
5 cl de jus de pamplemousse
8 pistils de safran
poivre noir
150 g de pâte feuilletée
(p. 184)
1 œuf

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Épluchez les pommes, ôtez le cœur et coupez-les en 6 ou 8 quartiers. Répartissez-les dans 4 petites soupières individuelles avec tous les autres ingrédients, sauf la pâte feuilletée et l'œuf. Terminez par deux tours de moulin à poivre. Mettez les soupières au réfrigérateur.

Étalez la pâte et découpez dedans 4 disques d'un diamètre supérieur de 3 cm à celui de chaque soupière. Mettez les disques 30 min au réfrigérateur. Pendant ce temps, badigeonnez le bord des soupières d'oeuf battu.

Sortez les soupières du réfrigérateur. Posez dessus les disques de pâte et appuyez sur les bords pour bien fermer.

Mettez au four pour 25 min. Laissez refroidir 15 min et servez en accompagnant, éventuellement, de glace à la vanille.

Mes conseils

Choisissez, pour ce dessert, des pommes douces, pas trop acides, comme les golden.

Pour luter les soupières, vous pouvez utiliser une pâte feuilletée toute prête achetée chez votre pâtissier ou au rayon frais des grandes surfaces.

Il est important de servir ce dessert tiède pour que s'exhalent tous les arômes des fruits et du safran.

La saveur du safran étant très puissante, ne mettez pas plus de deux pistils par soupière: vous risqueriez d'anéantir tous les autres parfums. Le safran de Valence, en Espagne, est le plus renommé. Attention cependant à ne pas utiliser ces succédanés que sont le carthame et le curcuma. Le vrai safran est un stigmate de crocus. Si vous ne trouvez pas de pistils, remplacez-le par du safran en poudre. Une minuscule pointe de couteau suffit alors.

A la place du sucre semoule, j'utilise, quand je peux m'en procurer, du sucre de palme, à raison d'une cuillère à café par soupière. On trouve ce sucre très concentré, au petit goût particulier, dans les épiceries asiatiques.

Au lieu de couper les pommes en quartiers, vous pouvez en prélever des billes à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes.

S'organiser

Ce dessert facile se prépare 1 heure avant d'être servi et ne nécessite pas d'organisation particulière.

Tarte fine de poires au vin et cassis

MA VERSION DE LA FAMEUSE TARTE AUX POIRES BELLE ANGEVINE, SPÉCIALITÉ D'ANJOU: PLUTOT QU'UNE PÂTE BRISÉE, U NE . PÂTE FEUILLETÉE, PLUS LÉGÈRE, ET UNE CRÈME MOUSSEUSE AUX NOIX À LA PLACE DE LA CLASSIQUE CRÈME D'AMANDES.

Pour 4 personnes

Préparation:
Repos de la pâte: 2 **h**
poires: 10 min
crème: 15 min

Cuisson:
pâte: 20 min
poires: 10 min

Refroidissement:
12 h

Pour la tarte
1 25 g de pâte feuilletée (p. 184)
1 30 g de sucre semoule
1 kg de poires
I bouteille de vin rouge corsé
1/2 bâton de cannelle
le zeste d' 1 *11* orange
le zeste d'1 /2 citron

Pour la crème pâtissière aux noix
200 g de crème pâtissière (voir recette de base p. l 80)
40 g de crème liquide
1, 5 cl de liqueur de noix
25 g de noix

Pour le décor
quelques cerneaux de noix

La pâte

Etalez très finement la pâte feuilletée et découpe/ dedans un disque «le 2cS < m de diamètre en posant un cercle ou un carton du diamètre souhaité et en découpant tout auTouR. l'ose/-!. i sur une plaque recouverte de papier sulfurisé humidifié. Piquez toute la surface et laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 240 Cou 250 C (th. 8-9). Avant de l'enfourner, saupoudrez la pâte de sucre. Baissez aussitOt la température à 180 °C (th. 6). Au bout de 5 min, quand la pâte a levé, ouvrez, la porte du four et posez une grille sur le fond de pâte. Laissez cuire encore 15 min jusqu'à ce que la pâte soit bien colorée. Sortez-la du four et ôtez la grille.

Les poires

Épluchez les poires en les gardant entières. Versez le vin dans une casserole, ajoutez le sucre restant, la cannelle, les zestes et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir. Plongez alors les poires, attendez la reprise de l'ébullition, laissez frémir une seconde fois, puis relire/ les poires du feu et laissez-les macérer dans le vin jusqu'au lendemain.

La crème aux noix

Fouettez la crème liquide en chantilly. Hachez les noix. Mélangez, délicatement tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Le montage

Etalez sur le disque de pâte feuilletée une couche uniforme de crème aux noix. Ègouttez les poires sur un papier absorbant. Coupez-les en lamelles et posez-les en corolle sur la crème. Parsemez, de cerneaux de noix.

Mes conseils

Pour ce dessert, j'utilise indifféremment des poires **Williams**, des doyennés du Comice, ou des passe crassane.

Vous pouvez utiliser une pâte feuilletée toute faite pour cette recette. Achetez-la chez, votre pâtissier ou au rayon frais des grandes surfaces. Dans ce dernier cas, portez uniquement votre choix sur une pâte pur beurre.

Le vin doit être corsé mais avec finesse pour ne pas dominer les poires, un vin de Loire comme le saumur-champignv convient bien.

je fais réduire le vin de cuisson des poires, je le filtre et j'y incorpore une purée de framboises ou de cassis (environ 200 g de purée pour 20 cl de vin), je sers cette sauce avec la tarte.

S'organiser

La veille

Faites cuire les poires et laissez-les macérer toute la nuit dans le vin.

3 lieu tes avant

Mettez la pâte au réfrigérateur. Préparez la crème aux noix.

/ heure avant

Faites cuire le fond de pâte et, une **fois** qu'il est froid, garnissez-le de crème et de poires.

La note pointue des agrumes

Mille feuilles chocolat-citron, sauce au thé caramel

CHAQUF. NOI'VEAU DESSERT NAÎT D'ABORD DANS MON IMAGINATION. MAIS SA MISE AU POINT SUIT TO*V*JOL'RS UN CHEMINEMENT DIFFÉRENT. AINSI, QUAND J'AI DÉNICHÉ, DANS LES RAYONNAGES D'UNE ÉPICERIE FINE, LE TUÉ PARFUMÉ AU CARAMEL, JE SAVAIS QUE J'AVAIS TROUVÉ LA PIÈCE FINALE DU PUZZLE, CAR SEL*L CE TUÉ POUVAIT FAIRE LE LIEN ENTRE LE CHOCOLAT ET LE CITRON.

La pâte feuilletée au chocolat

La veille, séparez le beurre en deux parts, l'une de 130 g, l'autre de 435 g.

Mélangez sans trop travailler la farine, les 130 g de beurre, l'eau et le sel. Façonnez la pâte en boule, mettez-la sous un film de plastique alimentaire et réservez-la 2 heures au réfrigérateur.

Pendant ce temps, assouplissez le reste du beurre à l'aide d'une spatule. Mélangez-le de façon homogène avec le cacao. Façonnez-le en carré et mettez sous film au réfrigérateur.

Au bout de 2 heures, étalez la première pâte en rond. Posez le beurre cacaoté au milieu et enfermez-le en rabattant la pâte dessus. Etalez cette pâte en longueur, sur 1 cm d'épaisseur environ. Donnez alors un tour simple en rabattant un tiers de la pâte sur les deux autres et en repliant par dessus le tiers restant. Tournez la pâte d'un quart de tour devant vous, puis donnez un second tour simple et mettez au réfrigérateur 2 heures. Répétez ces opérations deux fois encore, en mettant à chaque fois la pâte 2 heures au réfrigérateur entre chaque série de tours. Au total, vous avez donné 6 tours à la pâte et l'avez fait reposer 6 heures.

Quand la pâte est prête, étalez-la sur une-épaisseur de 2 mm en un rectangle aux dimensions d'une plaque à four, soit 40 x 35 cm. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Couvrez la plaque d'une feuille de papier sulfurisé et posez-y votre rectangle de pâte. Mettez la plaque au four et, au bout de 7 à 8 min de cuisson, posez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et couvrez-la d'une grille. Poursuivez la cuisson 15 min. Sortez la plaque du four. Ôtez la grille, le papier sulfurisé et saupoudrez toute la surface de sucre glace. Augmentez la température du four à 260 °Ç (th. 9-10). Réenfournez la pâte et surveillez la coloration: le sucre doit être fondu sans que la pâte ne brûle.

La crème anglaise au thé

Préparez-la également la veille, pendant les temps de repos de la pâte. Portez le lait à ébullition et mettez-y le thé à infuser pendant 3 min. Filtrez dans une passoire fine, puis procédez comme pour n'importe quelle autre crème anglaise (voir recette de base p. 178). Gardez la crème au froid jusqu'au lendemain.

La mousse chocolat-citron

Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie avec le zeste de citron finement râpé. Portez à ébullition le lait et la crème. Versez-les sur le chocolat fondu. Mélangez bien, puis, en fouettant, ajoutez, le beurre fractionné en petits morceaux. Montez les blancs en neige très ferme en incorporant le sucre semoule en deux ou trois fois.

Versez-en un tiers dans la préparation au chocolat, mélangez en fouettant, puis incorporez le reste très délicatement pour ne pas briser la structure de la mousse. Laissez-la prendre 2 heures au réfrigérateur.

Pour 8 mille feuilles

Préparation:
pâte feuilletée: 7 h (dont 6 h de repos)
crème anglaise: 10 min
mousse chocolat-citron: 30 min

Cuisson:
pâte feuilletée: 25 min
crème anglaise: 30 min
mousse chocolat-citron: 15 min

Pour la pâte feuilletée au chocolat
500 g de farine
565 g de beurre
11 cl d'eau
15 g de sel
60 g de cacao non sucré
30 g de sucre glace

Pour la crème anglaise
25 cl de lait
15 g de thé parfumé au caramel
50 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs

Pour la mousse

3 cl de lait
13 cl de crème liquide
25 g de beurre
le zeste d'I citron
225 g de chocolat noir
4 blancs d'œufs
20 g de sucre semoule

Le montage

Découpez la pâte en 3 bandes de 9 cm de long sur 4 de large à l'aide d'un couteau-scie.

Posez les 8 premiers rectangles sur les assiettes à dessert. Etalez dessus une couche ou une quenelle de mousse. Posez le deuxième rectangle, appuyez un peu, couvrez d'une deuxième quenelle de mousse et terminez par le dernier rectangle. Appuvez un peu sur la mousse et poudre/ chaque mille feuilles de sucre glace.

Serve/ bien froid, accompagné de crème anglaise au thé. Décore/, de demi-tranches de citron pelées à vif.

Mes conseils

Si vous ne trouvez pas de thé parfumé au caramel, utilisez un thé de Ceylan et faites fondre dans le lait un caramel que vous aurez confectionné en faisant fondre en plusieurs fois, à sec, 50 g de sucre semoule.

Pour que la mousse soit réussie, prenez la précaution d'incorporer les blancs quand la préparation au chocolat a atteint la température de 45 °C environ. Pour vous en assurer, trempe/ un doigt dans le chocolat, il doit être chaud mais pas brûlant.

S'organiser

La veille

Faites la pâte feuilletée et préparez la crème anglaise entre les tours de repos.

3 heures avant

Préparez la mousse chocolat-citron et mettez-la au frais.

/ heure avant

Monte/ les mille feuilles et mettez-les au frais.

Mille feuilles de pain d'épice à l'orange

ENTRE LES LAMELLES CROQUANTES DU PAIN D'ÉPICE, RÉCHAUFFÉES PAR LE BEURRE D'ORANGE, LA GLACE FINE ET CRÉMEUSE EST UNE PAUSE RAFRAÎCHISSANTE ET PARFUMÉE.

Le beurre d'orange

La veille, lavez les oranges et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans un plat creux. Portez l'eau et le sucre à ébullition et versez ce sirop sur les rondelles d'orange. Laissez macérer toute la nuit. Le lendemain, égouttez les rondelles d'oranges et broyez-les finement au mixeur avec les jus d'orange et de citron ainsi que les épices. Mettez au trais.

La glace au pain d'épice

Portez le lait à ébullition, ajoutez le pain d'épice et laissez infuser 10 min. Fouettez, les jaunes d'œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait au pain d'épice chaud, mélangez et procédez ensuite comme pour une crème anglaise (voir recette de base p. 178). Laissez-la refroidir et incorporez, alors le pastis. Versez la crème dans le bac d'une sorbetière. Laissez prendre et, lorsque la glace est presque solide, mettez, le bac au congélateur.

Les toasts de pain d'épice

Emincez finement les tranches de pain d'épice en deux et coupez dedans des bandes de 4, 5 cm de large, puis des rectangles de 9 cm de long. Faites fondre le beurre à feu doux et badigeonnez-en les rectangles de pain d'épice. Préchauffez le four à 250 °C (th. 8) et mettez-y une plaque antiadhésive. Quand la plaque est chaude, sortez-la du four. Posez dessus les rectangles de pain d'épice et mettez, au four pour 5 min. Sortez la plaque, retournez les rectangles et remettez au four pour 5 min encore. Sortez les toasts du four et laissez-les refroidir. Ils doivent être très durs et cassants.

Le montage

Sortez la glace du congélateur. Pelez les oranges et les citrons du décor à vif. Séparez les quartiers et réservez-en 40 de chaque.

Mettez sur chaque assiette à dessert un rectangle de toast de pain d'épice. Posez dessus une quenelle de glace. Recouvrez d'un second toast, puis posez une autre quenelle de glace. Terminez par un rectangle de pain d'épice.

Faites alors chauffer la préparation aux oranges et ajoutez-y, en fouettant, le beurre coupé en parcelles. Étalez ce beurre d'orange chaud sur le côté droit de chaque mille feuilles et décorez avec 5 tranches d'orange et de citron à vif.

Mes conseils

N'utilisez pas le sirop de pochage des oranges. Il est chargé d'amertume.

Pour la glace, choisissez un pain d'épice de très bonne qualité, comme le pain d'épice moelleux de Dijon, ainsi qu'un miel au goût corsé (de sapin ou de châtaignier).

Pont atténuer un peu l'acidité des tranches de citron, pochez-les quelques instants dans un sirop de sucre bouillant.

S'organiser

La veille

Préparez les oranges et faites-les macérer. Confectionnez la glace.

/ heure avant

Toastez les lamelles de pain d'épice.

Au dernier moment

Procédez au montage.

Pour 8 mille feuilles

Préparation:
beurre: 20 min + 1 2 h de macération
glace: 10 min
toasts: 20 min
décor: 15 min

Cuisson:
beurre: 5 min
glace: 30 min
toasts: 5 min

Matériel:
mixeur - sorbetière

Pour le beurre d'orange
2 oranges
15 cl d'eau
75 g de sucre semoule
1 2, 5 cl de jus d'orange
2, 5 cl de jus de citron
1 pincée de cardamome en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
3 tours de moulin de poivre noir
80 g de beurre

Pour la glace au pain d'épice
60 cl de lait
150 g de pain d'épices
110 g de sucre semoule
7 jaunes d'œufs
25 g de miel
1 cuil. à café de pastis

Pour les toasts de pain d'épice
1 2 tranches de pain d'épice
50 g de beurre

Pour le décor
2 oranges
2 citrons

Crêpes au citron et fraises des bois, jus façon Suzette

EN RÉALITÉ, LA PARENTÉ AVEC LES CRÊPES SUZETTE EST ASSEZ LOINTAINE, UN VAGUE COUSINAGE DANS LA FAMILLE DES AGRUMES. ON RETROUVE L'ALLIANCE SI AGRÉABLE ENTRE LA PÂTE MOLLETTE, LE CARAMEL CORSÉ ET LA NOTE TRÈS ACIDULÉE, AIGUË, PRESQUE STRIDENTE DU CITRON, DONT LA PULPE AGACE LE PALAIS. L'AMERTUME DES FRAISES DES BOIS VIENT EN CONTREPOINT.

La pâte à crêpes

Râpez très finement le zeste d'orange. Faites fondre le beurre à feu doux et arrêtez le feu lorsqu'il est couleur noisette. Dans un grand saladier, battez, les œufs, ajoutez le sucre, la farine, le zeste d'orange, le Grand Marnier, le rhum, le lait, le beurre fondu. Laissez reposer 1 heure au frais. Pendant ce temps, faites le jus.

Le jus

Faites chauffer le sucre à sec. Quand le caramel est bien coloré, ajoutez l'eau et le jus de citron avec la pulpe. Remuez et réservez.

La finition

Faites cuire les crêpes dans une petite poêle tamponnée d'huile. Saupoudrez chacune d'elles de sucre glace et empilez-les.

Garnissez chaque crêpe d'une cuillère de crème de citron. Posez dessus 5 ou 6 fraises des bois. Pliez la crêpe en deux, puis en quatre. Placez-en trois ainsi garnies sur chaque assiette.

Versez un peu de jus à côté, et éparpillez encore quelques fraises sur l'assiette.

Mes conseils

Vous pouvez, tout à fait prendre des citrons ordinaires pour cette recette. Ils viennent pour la plupart d'Espagne et sont très parfumés et riches en jus. Les citrons de Menton ont une saveur plus douce.

S'il vous reste de la pâte à crêpes, n'hésitez pas à la congeler. *i'. Elle* se conserve très bien de cette façon.

S'organiser

La veille

Faites la pâte et mettez-la au réfrigérateur.

2 heures avant

Confectionnez la crème au citron et le jus façon Suzette.

/ heure avant

Entreprenez la cuisson des crêpes.

Pour 10 personnes
Une vingtaine de crêpes

Préparation:
35 min

Repos de la pâte:
1 h

Cuisson:
5 min par crêpe

250 g de fraises des bois
400 g de crème au citron
(voir recette de base p. 180)

Pour les crêpes
165 g de farine
3 cuil. à soupe d'huile de maïs
60 g de beurre
40 g de sucre semoule
4 œufs entiers
50 cl de lait entier
1 cuil. à café de
Grand Marnier
1 cuil. à café de jus d'orange
1, 5 cuil. à café de rhum brun
le zeste d'I/2 orange
30 g de sucre glace

Pour le jus façon Suzette
200 g de sucre semoule
7 cl d'eau
6 cl de jus de citron

Pêches à la bière blanche, zestes de citron confits, sorbet au citron et verveine

DESSERT D ÉTÉ IMPRÉGNÉ DE FRAîCIIEUR ET DF. LUMIÈRE : POUR LA FRAîCHEUR, LES PÊC:HES GORGÉES DE JUS, LA BIÈRE À PEINE AMÈRE, LA VERVEINE ET LE CITRON. MAIS LE CITRON, C'EST SURTOUT LA LUM1ÈRE, " LE RAYON DE LA LUMIÈRE FAIT FRUIT ", DISAIT NERUDA.

Pour 6 personnes

Préparation:
pêches: 10 min
sorbet: 15 min
zestes: 25 min

Matériel:
sorbetière

9 pêches blanches
3 bouteilles de 33 cl
de bière blanche
de Hœgaarden
3 cl de jus de citron
quelques feuilles de verveine
citronnelle

Pour le sorbet
15 cl de jus de citron
150 g de sucre semoule
15 cl de lait frais entier
15 cl d'eau

Pour les zestes confits
2 citrons non traités
10 cl d'eau
15 cl de sirop de citron

Les pêches

La veille, dénoyautez les pêches. Coupez-les en cubes, mettez-les dans un saladier et aspergez-les de jus de citron. Recouvrez d'un film de plastique et mettez au réfrigérateur.

Le sorbet au citron

La veille, portez l'eau à ébullition avec le sucre. Laissez ce sirop refroidir. Ajoutez le lait et le jus de citron. Mélangez et versez cette préparation dans le bac d'une sorbetière. Faites prendre le sorbet, et lorsqu'il est presque solide, incorporez quelques feuilles de verveine citronnelle ciselées, mettez-le au congélateur.

Les zestes

La veille, prélevez le zeste de 2 citrons à l'aide d'un économe en prenant garde de ne pas prendre aussi la peau blanche. Coupez-les en fine julienne. Dans une casserole, versez l'eau et le sirop de citron. Portez à ébullition, plongez-y les zestes et laissez cuire à feu très doux 15 min environ. Ôtez la casserole du feu et laissez les zestes macérer jusqu'au lendemain.

La finition

Égouttez les zestes.

Sortez le sorbet du congélateur et les pêches du réfrigérateur. Répartissez ces dernières dans 6 assiettes creuses ou soupières individuelles. Versez dessus la bière glacée, parsemez de zestes confits et posez une quenelle de sorbet dans chaque assiette. Ciselez la verveine citronnelle et éparpillez-la sur chaque dessert. Servez aussitôt.

Mes conseils

Pour cette recette, choisissez des pêches parfaitement mûres, souples sous le doigt sans être molles. La variété grosse mignonne, à maturité début août, ou les pêches plates du Gard sont particulièrement délicieuses.

La bière de Hœgaarden est une bière blanche belge, très légère, dont on perçoit bien le goût de malt et de levure. Il s'agit d'une bière sur lie mise en bouteille sans avoir été filtrée et contenant donc encore ses ferments. On la trouve assez couramment dans les grandes surfaces, mais on peut aussi utiliser d'autres marques de bières blanches.

Si vous n'avez pas le temps de préparer le sorbet au citron, achetez-en un chez votre pâtissier.

S'organiser

La imlle

Élaborez le sorbet, mettez les cubes de pêches au réfrigérateur, préparez les zestes de citron confits.

30 min avant

Sortez le sorbet du réfrigérateur.

Au dernier moment

Versez la bière sur les pêches et dressez le dessert.

Rosaces d'oranges, gelée de café juste prise, et glace au café de Colombie

NE SOYEZ PAS SURPRIS PAR CE RAPPROCHEMENT ÉTRANGE DE L'ORANGE ET DU CAFÉ. II. FAUT OSER PARTIR À L'AVENTURE DU GOÛT COMME ON S'EMBARQUERAIT POUR UNE TERRE INCONNUE. VOUS SEREZ CONQUIS, JE I.'ESPÈRE, PAR LA RENCONTRE DE L'ACIDITÉ JUTELSE DES FRUITS ET DE LA DOUCE AMERTUME DE LA GELÉE AU CAFÉ.

La glace

Porte/ 20 cl de lait à ébullition et mettez-y le café à infuser une dizaine de minutes avant de le filtrer. Portez le restant de lait et la crème à ébullition. Fouettez le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus l'infusion au café. Mélangez bien et incorporez cette préparation dans le mélange lait-crème bouillant. Remettez sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement. Versez la crème anglaise ainsi obtenue dans un bain-marie de glaçons, puis mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Versez-la ensuite dans le bac d'une sorbetière, laissez prendre et lorsqu'elle est presque solide, mettez-la au congélateur.

La gelée

Faites bouillir 12, 5 cl d'eau, plongez-y 100 g de café et filtrez. Incorporez le sucre et le zeste d'orange dans le café chaud, ainsi que la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Mélangez bien, versez dans un large plat et mettez, au réfrigérateur pour 1 heure.

Les oranges

Pelez, les oranges à vif et séparez les quartiers (voir tour de main p. 177). Coupez-les en deux dans l'épaisseur et posez-les sur du papier absorbant.

La chantilly

Portez la crème à ébullition et incorpore/ le café moulu. Remuez et filtrez cette préparation dans une passoire très fine, puis fouettez la crème en chantillv. Ajoute/ le sucre semoule.

Le dressage

Prenez 6 assiettes à dessert. Posez, au fond 2 biscuits à la cuillère imbibés de café fort. Ajoutez un trait de Cointreau et couvrez de chantilly au café. Mettez-les au réfrigérateur 30 min. Sortez les assiettes et disposez les tranches d'orange en rosace. Sortez la gelée du réfrigérateur. A l'aide d'un couteau, coupez-en de petits cubes. Éparpillez-les sur les oranges.

Terminez en posant sur chaque assiette une quenelle de glace au café. Servez aussitôt.

Mes conseils

Ce dessert sera bien équilibré si vous utilisez des oranges assez douces, mûres à point, comme les délicieuses sanguines que sont les maltaises. Si vous préférez les oranges blondes, utilisez des Washington navel fermes, bien colorées, de saveur agréable.

Pour raffiner encore la rosace, vous pouvez l'accompagner d'une tuile aux amandes (voir recette de base p. 184).

Pour le café, choisissez des grains de Colombie ou du Nicaragua. Ces cafés très doux et légèrement acidulés conviennent bien à cette recette.

Pour 8 personnes

Préparation:
oranges: 30 min
glace: 30 min
gelée: 15 min
chantilly: 15 min

Cuisson:
glace: 15 min

Matériel:
sorbetière

Pour la glace
70 cl de lait entier
60 g de café moulu
14 cl de crème liquide
125 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs

Pour la gelée de café
12, 5 cl de café fort
1 *1A* du zeste d' 1 orange
30 g de sucre
1, 5 feuille de gélatine

Pour les rosaces
6 oranges
12 biscuits à la cuillère
1, 5 cl de Cointreau

Pour la chantilly

40 cl de crème liquide
20 g de café moulu
30 g de sucre semoule

S'organiser

La veille ou l'avant-veille

Faites la glace au café, la gelée, la base de la chantilly.

2 heures avant

Confectionnez la chantilly, préparez les oranges.

/ heure avant

Garnissez le fond des assiettes.

Au dernier moment

Terminez le dressage du dessert.

Les richesses de l'hiver

Crêpes à la farine de châtaigne et vieux whisky de malt, glace aux marrons glacés

CES CRÊPES À LA FARINF DE CHÂTAIGNE AFFIRMENT UN GOÛT LFGÈREMENT FL'MÉ QUI SE COMBINE BIEN AVEC CELUI DF LA TOURBE DES WHISKY PUR MALT. EN DÉGUSTANT CES CRÊPES, LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGI-NATION...

Pour 16 crêpes de 25 cm de diamètre

Préparation:
glace: 20 min
crêpes: 15 min
repos: 6 h

Cuisson:
glace: 30 min
crêpes: 5 min par crêpe

Matériel:
sorbetière

Pour la garniture
350 g de crème de marron

Pour la glace aux marrons
22 cl de lait
30 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
210 g de crème de marrons
50 g de débris de marrons glacés
1 cuil. à café de whisky

Pour les crêpes
40 g de farine de blé
60 g de farine de châtaigne
2, 5 cuil. à soupe d'huile de maïs
25 g de sucre semoule
35 g de beurre
1 cuil. à soupe de whisky
3 œufs
30 cl de lait entier

La glace

Faites macérer les débris de marrons glacés dans le whisky.

Fouette/ les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la crème de marrons dans le lait et portez à ébullition. Versez-en un peu sur le mélange jaunes-sucre. Remuez, puis reverse/ le tout dans une casserole. Procédez à une cuisson à l'eu doux comme pour une crème anglaise (voir recette de base p. 178). Laissez refroidir, puis versez, dans une sorbetière. Quand la glace est presque prise, incorporez les débris de marrons glacés et mettez le bac de la sorbetière au congélateur.

Les crêpes

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Cassez les œufs dans un saladier profond. Ajoutez, le sucre et fouettez. Incorporez ensuite le whisky, le lait, le beurre fondu et refroidi, l'huile, la farine. Mélangez bien et laisse/ reposer 6 heures au frais.

Au bout de ce temps, faites chauffer une poêle ou une crêpière. Si la poêle n'est pas antiadhésive, graisse/ légèrement le fond avec du beurre fondu. Versez une louche de pâte. Répartissez-la sur toute la surface de la poêle d'un mouvement de poignet. Quand la pâte se détache des bords, retourne/ la crêpe à l'aide d'une spatule et faites-la cuite sur l'autre face. Empilez les crêpes saupoudrées de sucre sur un plat, lui-même placé sur une casserole d'eau chaude.

Servez les crêpes tartinées d'une fine couche de crème de marrons. Pliez-les en deux et posez dessus une quenelle de glace.

Mes conseils

Vous trouverez la farine de châtaigne dans les épiceries fines, au rayon " Bio" de certaines grandes surfaces, ou dans les magasins de produits diététiques.

La pâte étant très riche en matières grasses, ne beurrez la poêle que toutes les deux ou trois crêpes.

Pour servir les crêpes, vous pouvez ajouter une sauce au chocolat chaud, de la confiture de framboises, ou encore des poires poêlées au beurre.

S'organiser

La veille

Faites la glace et la pâte à crêpes.

/ h 30 avant

Faites cuire les crêpes, saupoudrez-les de sucre pour éviter qu'elles ne collent, puis garnissez-les avant de servir.

Fruits du mendiant, glace aux figues sèches et poires caramélisées

CE DESSERT EST NÉ D'UNE IDÉE DE RICHARD, L'UN DE MES PROCHES COLLABORATEURS. SA TROUVAILLE, UNE GLACE À LA FI(iUE SÈCHE, M'A PERMIS DE REBONDIR VERS LES FRUITS DU MENDIANT, LE BISCUIT AUX NOIX, LES 13 DESSERTS DE PROVENCE. MERCI RICHARD.

Pour 6 personnes

Préparation:
glace: 20 min
poires: 20 min
+ 12 h de macération
fruits: 5 min
biscuit: 25 min

Cuisson:
poires: 5 min
biscuit: 20 min

Pour les fruits du mendiant
75 g de figues sèches
75 d'abricots secs
70 g de cerneaux de noix
30 g de pignons de pin
2 à 3 tours de moulin de poivre noir
2 cuil. à soupe de jus de citron

Pour la glace
300 g de glace à la vanille (voir recette p. 178)
500 g de figues sèches

Pour les poires caramélisées
1 kg de poires
1 25 g de sucre semoule
3 cl de jus de citron
4 cl d'eau

Pour le biscuit aux noix
80 g de noix hachées
25 g de farine
30 g de poudre d'amandes
45 g de vergeoise brune
4 blancs d'œufs

La glace

La veille, préparez la glace à la vanille en suivant les instructions de la recette de base (p. 178).

Prélevez la chair des figues sèches. Pour cela, coupez-les en deux dans la largeur et raclez l'intérieur à la cuillère ou au couteau. Vous devez obtenir environ 120 g de chair. Mélangez-la à la glace à la vanille ramollie et remettez au congélateur.

Les poires

La veille, coupez les poires en deux sans les éplucher, évidez-en le coeur et coupez-les en dés de 1, 5 cm de côté. Versez progressivement le sucre dans une casserole et faites-le peu à peu caraméliser à sec. Incorporez l'eau, puis le jus de citron. Mélangez, ajoutez. 325 g de dés de poires, donnez un bouillon et réservez, jusqu'au lendemain.

Le biscuit aux noix

Mélangez, les noix, la farine et la poudre d'amandes. Montez les blancs en neige en ajoutant peu à peu la vergeoise. Incorporez-leur très délicatement la préparation aux noix.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Versez, la pâte dans un moule à cake beurré et fariné de 18 cm de long, sur une épaisseur de 2 cm. Mettez au four et laissez cuire 20 min. Démoulez et laissez refroidir avant de coupel-le biscuit en 6 morceaux.

Le dressage

Égouttez les poires. Versez-les dans un saladier, ajoutez le reste des dés de poires, tous les fruits du mendiant (figues sèches, abricots secs, noix et pignons), un peu du caramel de pochage et le poivre.

Placez une tranche de biscuit au centre de chaque assiette. Posez dessus une quenelle de glace et éparpillez un peu partout les fruits du mendiant et les poires caramélisées.

Mes conseils

Le biscuit doit rester bien moelleux: surveillez sa cuisson en piquant une aiguille ou la pointe d'un couteau au centre. Dès qu'elle ressort sèche, sortez-le du four.

S'organiser

La vrille

Préparez la glace et faites macérer les poires dans le caramel.

/ heure avant

Confectionnez le biscuit et faites le mélange de fruits.

Au dernier moment

Garnissez les assiettes.

Mont-blanc à la compote d'églantines

EN ALSACE, ON APPELLE CE DESSERT "TORCHES AUXMARRONS". PERSONNENESAVAITMIEUXLESFAIREQUEMON PÈRE GEORGES QUI ÉTAIT BOULANGER-PÂTISSIER À COLMAR. J'AI APPORTÉ UNE TOUCHE PERSONNELLE : I.'ÉGLANTINF., COMME UN ZESTE DE FRAÎCHEUR DANS CETTE HARMONIE RUSTIQUE ET HIVERNALE.

Pour 6 personnes

Préparation :
vermicelles aux marrons : 30 min
chantilly : 15 min
compote d'églantines : 3 min

Matériel :
presse-purée

100 g de meringues natures

Pour la chantilly
40 cl de crème liquide
1 gousse de vanille
30 g de sucre semoule

Pour le coulis
150 g de confiture d'églantines
1 ou 2 cuil. à soupe de jus de citron
150 g de brisures de marrons glacés
550 g de purée de marrons
200 g de crème de marrons
3 cl de cognac

La veille, portez la crème à ébullition, mettez-v la gousse de vanille fendue et grattée à infuser jusqu'au lendemain.

Brovez. grossièrement les marrons glacés.

Versez le cognac dans la purée de marrons de façon à la ramollir. Ajoutez la crème de marrons, les marrons glacés et mélangez bien le tout. Mettez, au réfrigérateur. Sortez la crème du réfrigérateur. Otez la gousse de vanille. Fouettez-la en chantillv en incorporant le sucre en deux ou trois fois.

Mélangez la confiture d'églantines avec le jus de citron et 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau.

Le dressage

Passez le mélange aux marrons clans un presse-purée de façon à obtenir des vermicelles.

Dans des assiettes à soupe, faites des traînées de compote d'églantines. Parsemez dessus des morceaux de meringues.

Par dessus, faites un petit demie de vermicelles de marrons. Surmontez ce dôme d'une quenelle de chantillv vanillée. Servez aussitôt.

Mes conseils

Nous trouverez la confiture d'églantines dans les épiceries fines et certaines grandes surfaces sous le nom ou sous la dénomination de confiture de gratte-cul. Elle est élaborée avec les cynorhodons, baies de l'églantier (gratte-cul), débarrassés de leurs pépins et du foin piquant qui les entoure. Très appréciée dans les pays Scandinaves et les pays de l'Est, elle est peu consommée en France.

Si les meringues que vous avez, achetées sont très blanches, n'hésitez pas à les passer au four à 100 ,C (th. 4) pour qu'elles se dessèchent bien. Sortez-les quand elles deviennent jaunes.

S'organiser

La x'fi lie

Faites infuser la vanille dans la crème.

2 *heures avant*

Faites la préparation aux marrons.

/ *heure avant*

Fouettez la crème en chantilly. Faites la compote et procédez, au dressage sur assiettes.

Sorbet liqueur de noix au caviar oscietre

FAITES FONDRE L ENTE-MENT QUELQUES GRAINS D E CAVIAR CONTRE VOTRE PALAIS, A LA POINTE DE VOTR E LANGU E. VOUS LEUR TROUVEREZ UN E SAYEUR D E LICATEMENT FRUITEE, UN SUBTIL GOÛT DE NOISETTE... ICI ASSOCIÉ U N SORBET V IVIFIANT ET ÉYA-NESCENT QUI NE CONTRARIE NI L E GOÛT NI L'IMPALPABLE TEXTURE DES GRA IN S DE CAVIAR.

Pour 6 personnes

Préparation:
15 mi n

Cuisson:
10 min

Matériel:
sorbetière
coupelles ou verres à cocktail

50 g de caviar
1 10 g de sucre semoule
48 cl d'eau
18 cl de liqueur de noix

Porte/ l'eau à ébullition avec le sucre. Laisse/ refroidir et incorpore/ la liqueur de noix. Mélange/ bien et versez dans le bac d'une sorbetière. Quand le sorbet est pris, garnissez-en des coupelles ou des verres à cocktail. Prélevez le caviar à l'aide d'une cuillère à calé et déposez-en une cuillerée sur chaque sorbet.

Mes conseils

Préférez le caviar oscietre: le sevruga a un goût plus affirmé qui dérangerait la délicate saveur du sorbet. On reconnaît l'oscietre à ses petits grains jaune doré presque bruns. Le sevruga a des grains gris.

Tarte tiède aU.X châtaignes

CETTE TARTE DE RÉGIS MARCON, RESTAURATEURÀSAINT-BONNET-LE-FROID, M'AYANTPARTICULIÈREMENT ÉMU TANT L A SAVEUR DE CHÂTAIGNE Y ÉTAIT INTENSE. JE L'AI RÉINTERPRÉTÉE À MA FACON, EN APPUYANT LE CONTRASTE DES TEXTURES, EN GLISSANT DANS LA CRÈME COULANTE, BISCUITÉE SUR LE DESSUS, DES MORCEAUX DE MARRONS CROQUANTS.

La pâte

Préchauffez le loin à 180 C (th. 6).

Etalez la pâte sur une épaisseur de 0, 5 cm environ. Garnissez-en un moule de 25 cm de diamètre préalablement beurré et fariné. Piquez-en le fond avec les dents d'une fourchette. Couvrez-le d'un disque de papier sulfurisé. Versez dessus des légumes secs (haricots, lentilles) ou des noyaux de cerises. Mettez au four pour 20 min. Sortez le moule du four, ôtez le papier sulfurisé et les légumes et remettez encore quelques minutes au four jusqu'à ce que le fond soit bien blanc. Sortez le moule du four et laissez-le refroidit.

La garniture

Faites fondre 50 g de beurre dans une grande poêle. Jetez-}' les marrons. Saupoudrez-les de 80 g de sucre et faites cuire à feu vif en remuant à la cuillère de bois. Quand ils ont pris une belle couleur, arrêtez le feu. Laissez-les refroidir. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Prélevez-en 200 g que vous briserez un peu. Éparpillez ces brisures sur le fond de tarte et gardez le reste. Travaillez le beurre restant à l'aide d'une spatule. Mélangez la crème et la purée de marrons, la crème fraîche et le beurre, puis incorporez les œufs entiers et les jaunes préalablement battus avec le sucre restant. Fouettez bien pour obtenir un mélange homogène. Versez-le dans le fond de tarte et mettez au four 15 min. Démoulez et servez tiède.

Mes conseils

Si vous ne trouvez pas de marrons cuits à sec, achetez des marrons sous vide.

La purée de marrons au naturel en boîte se congèle très bien. Vous utiliserez le reste pour faire un autre gâteau.

Vous pouvez aussi incorporer avec les morceaux de châtaignes quelques noisettes concassées.

S'organiser

La vieille

Faites la pâte sucrée et mettez-la au réfrigérateur.

2 heures awint

Causez le fond de pâte et préparez la garniture.

/ heure avant

Garnissez la tarte et terminez la cuisson.

Pour 8 personnes

Préparation:
pâte: 20 min
garniture: 20 min

Cuisson:
fond de tarte: 25 min
garniture: 10 min
tarte garnie: 15 min

250 g de pâte sucrée (p. 183)
300 g de marrons cuits à sec
1 10 g de beurre
140 g de sucre semoule
6 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
140 g de purée de marrons au naturel
80 g de crème de marrons
6 cl de crème épaisse

Vanille, thé, café et caramel

Craquant caramel à la cannelle caramélisée, framboises compotées

LE MARIAGE HAUT EN SAVEURS DES ÉPICES ET DES FRUITS ROUGES EST UNE RÉMINISCENCE DE MON ALSACE NATALE. LAISSEZ-VOUS PRENDRE AU JEU DÉLICIEUX DES TEXTURES: UNE NOUGATINE CROQUANTE, EN CONTRASTE AVEC LE VELOURS DE LA GLACE ET, PARTOUT, LE GRAIN D'UNE PÂTE FINEMENT SABLÉE.

La pâte

Travaillez le beurre à la spatule, ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs cuits durs - qui rendront la pâte plus friable - que vous aurez préalablement broyés finement, le sel, la cannelle, le rhum et la levure mêlée à la farine. Mélangez rapidement, aplatissez, la pâte obtenue et mettez-la au réfrigérateur sous un film plastique pour au moins 4 à 5 heures.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sortez la pâte du réfrigérateur. Étalez-la sur le plan de travail fariné, sur une épaisseur de 4 mm environ. À l'aide d'un couteau, découpez dedans 16 rectangles de 4, 5 x 9 cm. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire au four 20 min environ.

La glace à la cannelle

Brisez les bâtons de cannelle en plusieurs morceaux. Faites chauffer, à sec, dans une casserole, 40 g de sucre. Ajoutez, les morceaux de cannelle. Quand le caramel est bien coloré, incorporez le lait, la crème, donnez un bouillon, puis filtrez la préparation.

Procédez ensuite comme pour une crème anglaise (voir recette de base p. 178). Fouettez les jaunes et le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez le lait au caramel bouillant sur le mélange. Chauffez en tournant jusqu'à obtenir une crème anglaise. Laissez refroidir cette crème, puis versez-la dans le bac d'une sorbetière et laissez prendre. Mettez ensuite le bac au congélateur.

La nougatine

Mettez les morceaux de sucre dans une casserole avec l'eau et faites fondre à feu moyen en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez les amandes, et lorsque le mélange a bien pris couleur, versez la nougatine sur une plaque antiadhésive. Étalez-la un peu au rouleau pour qu'elle soit la plus fine possible. Quand elle a refroidi et durci, cassez-la en morceaux. Préchauffez le four à 180-200 °C (th. 6-7). Broyez les morceaux de nougatine au mixeur en poudre fine. Saupoudrez cette poudre sur une plaque adhésive et mettez au four 15 min. Sortez la plaque. Laissez prendre un peu la nougatine, et, avec la pointe d'un couteau, tracez dedans 8 rectangles de 4, 5 x 9 cm. Laissez durcir, puis décollez-les de la plaque à la spatule.

La compote de framboises

Versez 250 g de framboises dans le bol du mixeur et mixez à grande vitesse pendant 5 min environ. Ajoutez le sucre et mixez encore quelques secondes. Versez, la compote obtenue dans une casserole en inox à fond épais. Portez à ébullition, laissez cuire à petits bouillons 3 min, retirez la casserole du feu, puis ajoutez le jus de citron. Remuez bien et versez dans un bol ou un bocal.

Pour 8 personnes

Préparation:
pâte: 30 min
glace: 15 min
nougatine: 3 min
compote: 5 min

Cuisson:
pâte: 20 min
glace: 30 min
nougatine: 7 min
compote: 3 min

Matériel:
sorbetière - mixeur

Pour la pâte
300 g de fari ne
7 g de levure chimique
70 g de sucre glace
280 g de beurre
2 jaunes d'œufs durs
1 2 g de cannelle en poudre
1 cl de rhum brun
50 g de poudre d'amandes
1, 5 g de sel

Pour la glace
1 20 g de sucre semoule
3 bâtons de cannelle
50 cl de lait entier
10 cl de crème liquide
6 jaunes d'œufs

Pour la nougatine
150 g de sucre semoule
5 cl d'eau
1 5 g d'amandes effilées

Pour la compote de framboises
300 g de framboises
50 g de sucre semoule
1 cuil. à café de jus de citron

Le montage

Sorte/ la glace du congélateur. Prenez les rectangles de pâte sablée, tartinez-les d'une fine couche de compote de framboises sur laquelle vous poserez quelques framboises fraîches. Garnissez d'un second rectangle de pâte, d'une quenelle de glace à la cannelle et, pour finir, d'un rectangle de nougatine.

Mes conseils

Respecte/ bien le temps de repos de la pâte et manipulez-la le moins possible: elle est très fragile. Ne la mettez surtout pas en boule avant de la laisser reposer. Etalez-la le plus possible, au contraire. Vous pouvez très bien congeler le reste de pâte.

Choisisse/ des petites framboises - ce sont les plus parfumées - bien mûres.

S'organiser

La vrille

Faites la pâte sablée, la compote de framboises et la glace.

2 heures avant

Sorte/ la pâte du réfrigérateur, étalez-la et découpez-la.

Crème onctueuse au thé, quartiers de pamplemousses rôtis et pommes craquantes

À LUI SEUL, LE THÉ EST UN UNIVERS D'UNE RICHESSE ET D'UNE SUBTILITÉ INFINIES. COMME TOUT AMATEUR PASSIONNÉ, J'AIME PRENDRE LE TEMPS D'EXPLORER CE MONDE... AVEC GILLES BROCHARD POUR GUIDE. POUR CE DESSERT, LE THÉ NOIR DE CEYLAN M'A SEMBLÉ LE PLUS APPROPRIÉ. IL EST SUFFISAMMENT CORSÉ, ASTRINGENT, POUR NE PAS ÊTRE DÉNATURÉ AU CONTACT DU LAIT ET DE LA CRÈME.

Pour 8 personnes

Préparation:
pommes: 20 min
crème: 10 min + 2 h de réfrigération
pamplemousses: 15 min

Cuisson:
pommes: 1 h
crème: 45 min
pamplemousses: 4 min

Pour les pommes craquantes
3 pommes granny smith
1 citron

Pour la crème
90 cl de lait entier
1 cuil. à soupe de thé Earl Grey
15 cl de crème liquide
150 g de sucre semoule
8 jaunes d'œufs

Pour les pamplemousses
2 pamplemousses
50 g de beurre
50 g de miel
1 /2 gousse de vanille
2 cuil. à soupe de jus de citron

Les pommes craquantes

Lavez les pommes, essuyez-les et coupez-les, avec leur peau, en rondelles les plus fines possible. Coupez le citron et frottez-en les rondelles de pommes des deux côtés.

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Garnissez une plaque à four de papier sulfurisé et étalez dessus les rondelles de pommes. Mettez au four pendant 1 heure. Laissez-les ensuite refroidir dans un endroit sec, puis rangez-les dans une boîte hermétique.

La crème au thé

Portez le lait à ébullition. Versez-y le thé et laissez infuser 4 min avant de filtrer. Dans un saladier, fouettez les jaunes, le sucre et la crème. Incorporez ce mélange au lait parfumé en fouettant. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Versez cette préparation dans de petits plats à four ou dans des grandes assiettes à soupe sur une épaisseur de 1 à 1, 5 cm. Mettez les plats au four 45 min, puis sortez-les et laissez-les refroidir avant de les mettre au réfrigérateur pour 2 heures au moins.

Les quartiers de pamplemousses

Pelez, les pamplemousses à vif (voir tour de main p. 177) et séparez-en les quartiers. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le miel, les quartiers de pamplemousses, la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Incorporez le jus de citron et retirez du feu.

Le dressage

Servez, les crèmes dans leur plat, ou démoulées, accompagnées des quartiers de pamplemousses et de quelques pommes craquantes.

Mes conseils

Choisissez un miel bien parfumé, de Provence ou de lavande, pour adoucir les pamplemousses.

Les pommes ne sont pas indispensables, mais elles apportent une note croustillante très agréable, en contraste avec l'onctuosité de la crème.

S'organiser

La veille

Confectionnez les pommes craquantes.

3 heures avant

Faites cuire les crèmes au thé.

Au dernier moment

Préparez les pamplemousses.

Dômes chocolat au café froid

CES DÔMES COMPOSÉS D'UXE MOUSSE EÉ(.ÈRE, D'EX C(EUR FON1)AXT, D'AILES FIXES ET CROUSTILLAXTES, MARIENT UNE EXTRF.MF. DOUCEUR ET UNF. SUBTILE POIXTE D'AMF.RTUME.

La crème anglaise au café

La veille, porte/ le lait à ébullition. Verse/, dedans le calé moulu. Mélange/, et filtrez aussitôt. Procédez ensuite comme pour n'importe quelle crème anglaise (voir recette de base p. 178). Laissez refroidir et mettez au frais jusqu'au lendemain.

La gelée au café

Mette/ les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Essorez-les en les pressant à la main, puis incorporez-les dans le café chaud. Ajoutez le sucre, remuez bien et répartisse/, cette préparation dans de petites tasses que vous mettrez au congélateur. Quand le mélange est pris, démoulez en trempant rapidement les tasses dans l'eau chaude et remettez les galets de gelée au congélateur.

La mousse au chocolat

Préparez la mousse: cassez le chocolat en morceaux; faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes; laissez-le refroidir à 45 °C. Mettez le sucre dans une casserole avec 3 cuillerées à soupe d'eau, laissez bouillir 3 min environ, jusqu'à ce que la surface du sirop se couvre de grosses bulles (125 °C); retirez du feu. Mettez les œufs entiers et les jaunes dans une terrine et fouettez-les tout en versant le sirop chaud, en mince filet. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, triple de volume et refroidisse.

Fouettez la crème, ajoutez-en un quart dans le chocolat, puis les 3/4 restants, et enfin le mélange œufs-sirop, en soulevant-la préparation avec un fouet.

Le biscuit au chocolat

Procédez pour l'élaboration du biscuit comme dans la recette de base (p. 181). Découpez 8 disques de 8 à 9 cm de diamètre et 2 cm de hauteur.

Le montage des dômes

Prenez des petits bols de 9 cm de diamètre. Garnissez le fond d'une couche de mousse au chocolat. Enfoncez dedans un galet de gelée au café. Couvrez d'une couche épaisse de mousse au chocolat jusqu'à environ 2 cm du bord. Posez enfin le biscuit. Mettez les bols au congélateur pour 2 ou 3 heures.

Les feuilles de filo

Faites fondre le beurre à feu doux. Mélangez-le avec le sucre et le sirop de citron. Préchauffez le four à 230 °C (th. 8). Garnissez la plaque du four de papier sulfurisé. Posez dessus un rectangle de pâte filo. Badigeonnez-en toute la surface avec le beurre sucré et citronné. Procédez de la même façon pour deux autres rectangles de pâte filo que vous poserez sur le premier. Passez au four 8 min environ, jusqu'à ce que les feuilles soient bien colorées.

Le dressage

Sortez les bols du congélateur 2 heures environ avant de servir. Démoulez les dômes en trempant rapidement les bols dans l'eau chaud. Au moment de servir, posez-les au centre de chaque assiette à dessert. Versez, autour, de la crème anglaise en cordon. Brisez les feuilles de pâte filo et piquez-les dans les dômes, comme des ailes. Servez aussitôt.

Pour 8 personnes

Préparation:
crème anglaise: 15 min
gelée: 5 min
mousse: 15 min
biscuit: 15 min
feuilles: 10 min

Cuisson:
crème anglaise: 30 min
mousse: 15 min
biscuit: 10 min
feuilles: 8 min

Matériel:

Pour la crème anglaise au café
50 cl de lait entier
20 g de café moulu
6 jaunes d'œufs
1 10 g de sucre semoule

Pour la gelée au café
25 cl de café expresso
40 g de sucre semoule
6 feuilles de gélatine
(3 feuilles de 2 g)

Pour la mousse au chocolat
300 g de chocolat noir
à 70% de cacao
50 cl de crème liquide
2 œufs
5 jaunes d'œufs
1 40 g de sucre semoule

Pour le biscuit au chocolat

150 g de chocolat noir
à 60 % de cacao
7 blancs d'œufs
85 g de sucre semoule
1 25 g de beurre
60 g de sucre semoule
8 g de cacao non sucré
2, 5 jaunes d'œufs
1 œuf entier

Pour les feuilles

1 rouleau de pâte filo
40 g de beurre
20 g de sucre
4 cl de sirop de citron

Mes conseils

Pour ce dessert, comme pour la plupart de mes desserts au café, j'utilise le café de Colombie, pour son goût tout à la fois corsé et doux.

Pour la mousse, incorporez la crème aux ceufs dans le chocolat fondu lorsque la température de celui-ci se situe aux alentours de 45 °C à 50 °C (il est alors chaud mais pas bouillant).

Surveillez attentivement la cuisson des feuilles de pâte filo. Elles brûlent vite.

S'organiser

La veille

Faites la crème anglaise, la mousse et la gelée. Mettez cette dernière au congélateur.

6 heures avant

Préparez et cuisez les disques de biscuit a chocolat. Confectionnez les dômes et mettez les bols au congélateur.

2 heures avant

Sortez les bols du congélateur et démouli les dômes.

/ heure avant

Entreprenez la réalisation des feuilles de pâte filo.

Au dernier moment

Dressez les desserts.

Nougatfeuille

3 la glace vanille

CROQUANT, FONDANT, SEC ET FROID... VANILLE, VANILLE, VANILLE. IL SE SAVOURE DANS UN SOUFFLE, AVEC PASSION, COMME UN BAISER DE RETROUVAILLES...

Pour 6 personnes

Préparation:
feuilles: 15 min
glace: 15 min
amandes: 1 5 min

Cuisson:
feuilles: 8 min
glace: 30 min

1 rouleau de pâte filo
100 g de beurre
100 g de sucre glace
800 g de glace vanille
(voir p. 178)
1 50 g d'amandes mondées
50 g de sucre semoule

Les feuilles de pâte

Faites fondre le beurre à feu doux. Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Garnissez la plaque du four de papier sulfurisé beurré. Saupoudrez-la de sucre glace. Posez dessus un rectangle de pâte filo. Enduisez-la de beurre fondu au pinceau, puis saupoudrez-la d'une couche de sucre glace. Procédez de la même façon avec deux autres couches de pâte filo que vous poserez sur la première. En tout, vous devez avoir trois épaisseurs de pâte beurrée et sucrée. Avant de mettre la plaque au four, prédécoupez la pâte à l'aide d'un couteau-scie. Tracez 3 bandes dans la longueur et 6 dans la largeur. Vous obtenez 18 rectangles. Faites cuire les feuilles de pâte 8 min au four, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Sortez-les et laissez-les refroidir. Sortez la glace vanille du congélateur.

Les amandes caramélisées

Faites fondre le sucre semoule à sec pour obtenir un caramel bien foncé, jetez-y les amandes hachées, puis versez-les sur une plaque. Laissez-les refroidir, cassez-les en morceaux et hachez-les grossièrement au couteau.

Le dressage

Placez sur chaque assiette un rectangle de pâte filo. Maintenez-le verticalement, légèrement incliné vers la droite. Contre ce rectangle, posez une quenelle de glace. Posez une deuxième feuille de pâte et, à son pied une deuxième quenelle de pâte. Terminez par une troisième feuille légèrement inclinée vers la gauche. Parsemez tout autour les amandes caramélisées que vous aurez brisées, et servez.

Mes conseils

Surveillez attentivement la cuisson de la pâte. Elle brûle très vite.

Achetez la glace vanille chez votre pâtissier ou confectionnez-la vous-même en faisant prendre en glace une crème anglaise vanille (voir recette de base p. 178).

S'organiser

La veille

Faites la glace à la vanille ou achetez-la chez votre pâtissier.

Au dernier moment

Préparez les feuilles de pâte.

Caramélisez les amandes pendant la cuisson de la pâte.

Des parfums de potager

Soufflé tiède aux fruits exotiques

CE DESSERT AUX ACCENTS TROPICAUX EST À LA FOIS CHALEUREUX ET LÉGER COMME UN ALIZÉ. POURTANT, AU DÉPART, J'ÉTAIS LOIN D'ÊTRE CONVAINCU PAR LES SOUFFLÉS SUCRÉS. ÉVANESCENTS COMME UNE PROMESSE NON TENUE, AUSSI SECS QU'UNE LOI PHYSICO-CHIMIQUE, IL FALLAIT LEUR RENDRE LA VIE, LEUR AJOUTER LE JUS DE SIROP VANILLÉ ET LA CHAIR DU MINESTRONE DE FRUITS.

Le sirop vanillé

Porte/ l'eau à ébullition avec tous les ingrédients, sauf la menthe. Arrête/ le feu. Incorpore/ la menthe et laisse/ infuser 15 min. Filtre et réservez ce sirop au frais.

Le minestrone de fruits

Epluche la pomme, le kiwi, la pêche et la banane. Equeutez les fraises. Coupez tous les fruits en petits dés et rassemblez-les dans un saladier.

Les soufflés

Évidez les fruits de la passion, citez les pépins et passez la chair dans une passoire fine pour en recueillir environ 25 g. Pelez les mangues, ôtez-en le noyau et réduisez la chair en purée au mixeur. Pelez également l'ananas verticalement, en enlevant une bonne épaisseur de peau et, par la même occasion, les parties brunes incrustées dans la chair. Ôtez également le cœur fibreux. Broyez la chair au mixeur. Mélangez toutes ces purées, versez-les dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Délayez la Maïzena avec le rhum blanc. Incorporez-la au mélange des purées de fruits et poursuivez la cuisson 2 à 3 min en remuant.

Portez l'eau et 100 g de sucre à ébullition. Quand ce sirop atteint 119 °C, versez-le sur la préparation aux fruits. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme en incorporant le reste du sucre semoule en plusieurs fois.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Incorporez délicatement la préparation aux fruits dans les blancs en neige. Beurrez et saupoudrez de sucre 8 ramequins de 10 cm de diamètre. Remplissez-les aux trois quarts de la préparation. Glissez-les au four 25 min. Dès la sortie du four, démoulez les soufflés et servez-les accompagnés du minestrone de fruits et du sirop vanillé.

S'organiser

La vrille

Faites le sirop vanillé.

/ heure avant

Pelez et préparez les fruits du minestrone et mettez-les au frais. Élaborez la préparation pour soufflés.

30 min avant

Répartissez, la préparation pour soufflés dans les moules et enfournez.

Au dernier moment

Démoulez les soufflés sur des assiettes à dessert.

Pour 8 personnes

Préparation:
sirop: 5 min
fruits: 15 min
soufflés: 30 min

Cuisson:
sirop: 5 min
soufflé: 25 min

Matériel:
8 ramequins - mixeur

Pour le sirop vanillé
50 cl d'eau
100 g de sucre semoule
le zeste d'I/2 citron
le zeste d'I/2 orange
1 gousse de vanille
8 feuilles de menthe

Pour le minestrone de fruits
1 pomme granny smith
1 kiwi - 10 fraises
1 pêche - 1 banane

Pour les soufflés
100 g de fruits de la passion
1 ananas de 300 g
3 mangues
32 g de Maïzena
2 cl de rhum blanc
1 10 g de sucre semoule
25 cl d'eau
8 blancs d'œufs

Minestrone de fruits frais

VERTE ET VIBRANTE COMME UN JARDIN D'ÉTÉ, LA FRAÎCHEUR DE CETTE SOUPE I)E FRUITS VIENT DU CITRON, DL' BASILIC ET I)E L'ARÊTE VIVE DES PETITS DÉS DE FRUITS. SURTOUT NE LES COU-PEZ PAS EN I.AMELLES, VOL'S " APLATIRIEZ " VOTRE PI.AISIR !

Pour 6 personnes

Préparation:
sorbet: 15 min
+ 30 min de macération
sirop: 10 min
+ 30 min de macération
fruits: 15 min

Cuisson:
sorbet: 5 min
sirop: 5 min

Matériel:
sorbetière

Pour le sorbet
10 cl de jus au citron vert
1 25 g de sucre semoule
15 cl d'eau
1IA du zeste d' 1 orange
1 pomme granny smith
8 feuilles de basilic

Pour le sirop
40 cl d'eau
70 g de sucre semoule
le zeste d'I citron vert
1 gousse de vanille
15 cl de jus d'abricot
5 feuilles de basilic

Pour le minestrone
5 fraises
1 banane
1 /2 mangue
3 abricots
112 papaye (facultatif)
1 pêche blanche

Pour le décor
quelques feuilles
de basilic hachées
100 g de fraises des bois
(facultatif)

Le sorbet au citron vert

La veille, pelez la pomme, évidez le coeur et coupez-la en petits cubes. Mettez le sucre dans une casserole. Ajoutez l'eau, les cubes de pommes, le zeste d'orange. Portez à ébullition, laissez bouillonner 4 min. Arrêtez le feu, incorporez 5 feuilles de basilic, et laissez infuser environ 30 min. Otez les feuilles de basilic, ajoutez le jus de citron vert et faites prendre en sorbetière. Ciselez le basilic restant. Quand le sorbet est presque pris, ajoutez le basilic ciselé. Remettez, au congélateur.

Le sirop à l'abricot

Rassemblez tous les ingrédients, sauf le basilic, dans une casserole. Portez à ébullition. Hachez le basilic. Hors du feu, ajoutez, le basilic et laissez infuser 30 min. Filtrez et incorporez le jus d'abricot. Mélangez et mettez au frais.

Le minestrone

Lavez et séchez les fruits. Pelez la banane, la mangue, la papave, la pêche, le kiwi. Otez les noyaux. Equeutez les fraises, (loupez tous les fruits en dés de: "> mm environ. Réservez-les au frais.

Le dressage

Sortez le sorbet du congélateur.

Répartissez les fruits dans 6 assiettes creuses. Nappez-les de sirop à l'abricot. Sur chaque assiette, posez une quenelle de sorbet. Parsemez de basilic haché et de fraises des bois. Servez aussitôt.

Mes conseils

Si vous n'appréciez pas ou ne trouvez pas les fruits exotiques, remplacez-les par des pommes et/ou des poires, selon votre goût. L'important est qu'il v ait une grande diversité de saveurs fruitées et de textures.

Préférez le basilic à petites feuilles, qu'on utilise en Italie pour la sauce ***pesto.*** Il est beaucoup plus parfumé que son cousin à grandes feuilles.

S'organiser

La veille

Confectionnez le sorbet et le sirop.

30 min avant

Préparez les fruits et réservez-les au frais.

Glace vanille au confit de tomates, fruits secs et basilic

C'EST LE DESSERT CUISINÉ PAR EXCELLENCE PUISQU'IL ASSOCIE À UNE GLACE DES ÉLÉMENTS D'UNIVERS TRÈS DIFFÉRENTS : LÉGUMES, FROMAGE, FRUITS FRAIS ET SECS, ÉPICES, HUILE D'OLIVE... NE SOYEZ PAS DÉROUTÉ, EN BOUCHE, TOUT SE CONFOND DANS UNE HARMONIE CHAUDE, SUAVE ET FORTE.

Pour 6 personnes

Préparation:
coulis: 15 min
+ 6 h de macération
confit: 15 min

Cuisson:
coulis: 15 min
confit: 45 min

Matériel:

50 cl de glace vanille
(voir p. 178)
60 g de fromage blanc battu
à 40 % de matières grasses
5 feuilles de basilic
6 pincées de cumin en poudre

Pour le coulis
1 / 4 de poivron rouge (25 g)
60 g de sucre semoule
10 cl d'eau
1 cuil. à soupe de jus de citron
100 g de framboises

Pour le confit de tomates
9 tomates
3 citrons
60 g de beurre
8 cuil. à soupe d'huile d'olive
150 g de sucre semoule
40 g de raisins de Corinthe
25 g de pignons de pin
poivre noir

Le coulis de poivron

La veille, ôtez les graines et les parties blanches du poivron et blanchissez-le à l'eau bouillante deux ou trois fois, pour lui ôter son amertume. Portez l'eau et 50 g de sucre à ébullition, ajoutez, le poivron coupé en deux ou trois morceaux et laissez macérer au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez le poivron et mettez-le dans le bol du mixeur avec le jus de citron, les framboises et le reste de sucre. Mixez bien et passez le coulis obtenu à travers une passoire fine. Mettez au frais.

Le confit de tomates

Lavez les citrons puis pressez-les. Préchauffez le four à 200 ou 220 °C (th. 7). Essuyez les tomates. Coupez-les en deux et épépinez-les. Rangez-les dans un plat à rôtir. Faites fondre le beurre, ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et le sucre, versez le mélange sur les tomates. Mettez au four 45 min en arrosant de jus de temps en temps. A la sortie du four, recueillez les tomates, réservez-les et versez, le jus dans une casserole. Faites-le réduire jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, ajoutez, les raisins de Corinthe, les pignons et 5 ou 6 tours de moulin à poivre.

Le montage

Sortez, la glace vanille du congélateur. Ciselez le basilic. Garnissez les assiettes à dessert d'une cuillerée de fromage blanc. Saupoudrez de cumin. Par-dessus, ajoutez deux demi-tomates confîtes, une quenelle de glace vanille, nappez d'une cuillerée de jus aux raisins et aux pignons. Versez le coulis au poivron tout autour et parsemez dessus le basilic ciselé.

Mes conseils

Si vous n'avez pas de poivron rouge, vous pouvez, à la rigueur, utiliser un poivron jaune, mais surtout par un vert, qui serait trop astringent. Les poivrons rouges sont les plus doux. Prenez, garde au dosage du poivron qui risque de faire basculer le dessert dans l'amertume.

Pour conserver au dessert toute sa finesse, choisissez une huile au léger goût d'artichaut, ni trop ardente, ni trop parfumée.

S'organiser

La veille

Faites la glace à la vanille ou achetez-la chez votre pâtissier. Blanchissez le poivron et faites-le macérer dans le sirop.

2 heures avant

Préparez le confit de tomates.

30 min avant

Dressez les desserts sur des assiettes ou dans des coupes individuelles.

Crème brûlée au fenouil caramélisé, dés de tomates pochées

UNE TOMATE BIEN MÛRE EST UN FRUIT DANS LEQUEL LE SUCRE EST AUSSI PRÉSENT QUE L'ACIDITÉ ET LE JUS. NOS ANCÊTRES, QUI LA NOMMAIENT " POMME D'AMOUR ", NE S'Y ÉTAIENT PAS TROMPÉS. POURQUOI, DÈS LORS, NE PAS EN FAIRE UN DESSERT EN LA MARIANT AU FENOUIL, DONT LA SAVEUR ANISÉE ET DÉLICATEMENT SUCRÉE PEUT ÊTRE EXPLOITÉE DANS LE MÊME SENS ?

Pour 4 personnes

Préparation:
tomates: 15 min
+ 1 2 h de macération
crèmes brûlées: 15 min
+ 2 h de réfrigération

Cuisson:
fenouil: 1 5 min
crèmes brûlées: 40 min

Pour les tomates
3 tomates
1 80 g de sucre semoule
30 cl d'eau
2 tours de moulin
de poivre noir
4 feuilles d'estragon

Pour le fenouil
1 bulbe de fenouil
20 g de beurre
40 g de sucre semoule

Pour les crèmes brûlées
20 cl de lait
20 cl de crème liquide
20 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
1 pincées de gingembre râpé
40 g de cassonade

Les tomates

Coupez les tomates en deux, épépinez-les et posez-les dans un plat creux. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre. Versez ce sirop sur les tomates, laissez refroidir et couvrez d'un film plastique. Mettez au frais et laissez macérer jusqu'au lendemain. Le lendemain, égouttez les tomates et coupez-les en dés ou en lamelles. Poivrez-les.

Le fenouil caramélisé

Otez les écorces extérieures et coupez le cœur du fenouil en petits dés. Faites fondre le beurre à la poêle. Jetez-y le fenouil. Laissez cuire environ 10 min tout en remuant. Ajoutez alors le sucre et laissez-le caraméliser. Arrêtez le feu et réservez dans un bol.

Les crèmes brûlées

Portez le lait à ébullition avec la crème et le gingembre râpé. Fouettez le sucre et les jaunes et versez dessus le lait bouillant à travers une passoire fine. Préchauffez le four à 100 °C (th. 4). Répartissez au fond de quatre assiettes creuses des dés de fenouil. Versez, dessus la préparation pour crème brûlée. Glissez au four 40 min. Sortez les crèmes, laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur pour 2 heures.

Le dressage

Sortez les crèmes du réfrigérateur. Essuyez leur surface avec du papier absorbant. Saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les en les passant quelques instants sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau.

Ciselez finement les feuilles d'estragon. Parsemez-les sur les tomates. Juste avant de servir, posez sur chaque crème une cuillerée de tomates.

Mes conseils

Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement des feuilles de menthe.

Choisissez des tomates parfumées, mûres mais bien fermes. J'utilise pour ma part les grosses marmande.

S'organiser

La l'rille

Préparez les tomates et faites-les macérer au frais.

3 heures avant

Caramélisez le fenouil. Élaborez les crèmes brûlées et entreposez-les au réfrigérateur.

Au dernier moment

Caramélisez les crèmes brûlées et servez-les aussitôt avec les tomates.

Minute de fruits à la menthe vanillée, sorbet vanille

LA SAVEUR DE LA VANILLE M'ÉMEUT. JE LA TROUVE TENDRE, CHAUDE, DÉLICATE, ENVELOPPANTE. JE VOULAIS I.A RETROUYER TOUTE NUE, SANS LE POIDS DL' LAIT ET DE LA CRÈME DONT ON L'ENROBE DEPUIS TOL*-JOURS... AINSI EST NÉ CE DESSERT. UN ENFANT DE L'AMOUR EN QUELQUE SORTE.

Pour 8 personnes

Préparation:
sorbet: 15 min + 30 min de macération
sirop: 10 min
fruits: 25 min

Cuisson:
sorbet: 10 min
sirop: 5 min

Matériel:
Sorbetière

Pour le sorbet à la vanille
4 gousses de vanille
50 cl d'eau
50 cl de lait
250 g de sucre semoule
30 g de tapioca ou de perles du Japon

Pour le sirop
1 l d'eau
200 g de sucre semoule
4 gousses de vanille
1 5 feuilles de menthe

Pour les fruits
2 oranges
2 citrons verts
1 pamplemousse
1 2 litchis - 1 ananas
1 mangue - 1 papaye
1 kiwi et demi
2 goyaves (facultatif)
3 fruits de la passion
quelques grappes de groseilles

Le sorbet à la vanille

Portez l'eau à ébullition avec la moitié (lu sucre et le tapioca. Dans un autre récipient, portez le lait à ébullition avec le reste du sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Arrêtez le feu et laissez infuser. '?() min, puis ôtez les gousses de vanille. Mélangez ensuite le sirop sucré et le lait vanillé. Versez dans le bac de la sorbetière et laissez prendre.

Le sirop

Portez à ébullition l'eau, le sucre et les gousses de vanille fendues. Hors du feu, ajoutez la menthe ciselée et laissez refroidir.

Les fruits

Épluchez soigneusement les fruits. Pelez les oranges, les citrons et le pamplemousse à vif, séparez les quartiers (voir tour de main p. 177) et coupez ces derniers en deux dans la longueur. Enlevez la coque des litchis, ôtez le noyau et coupez-les en fines lamelles. Tranchez l'ananas dans la hauteur, coupez chaque tranche en trois, puis chaque morceau en très fines lamelles. Coupez la mangue, la papaye, le kiwi et les goyaves en dés, évidez les fruits de la passion. Rassemblez tous les fruits dans un saladier. Arrosez-les du sirop filtré et mettez au frais. Servez cette salade dans des coupelles individuelles, décorez de grappes de groseilles et servez avec le sorbet à la vanille.

Mes conseils

Vous obtiendrez, une variante agréable en ajoutant de fines lamelles de chair de noix de coco fraîche ou des rondelles de bananes.

Pour réveiller l'ensemble, il m'arrive d'ajouter quelques minuscules lamelles de piment antillais.

Si vous ne trouvez pas de goyaves fraîches, renoncez-y. En boîte, elles sont trop molles.

S'organiser

La vrille

Elaborez le sorbet à la vanille et le sirop.

2 heures avant

Préparez les fruits et mettez-les au frais.

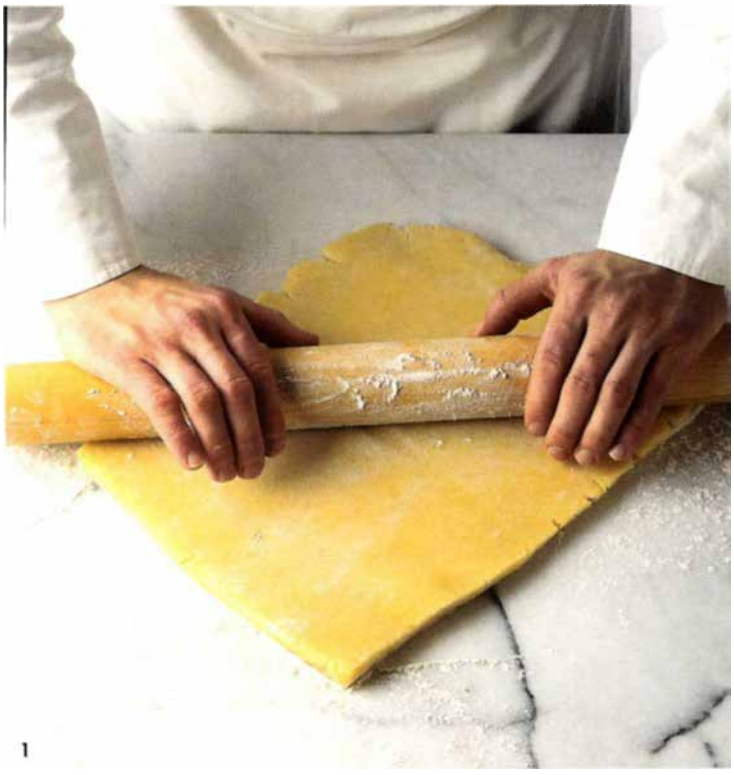
Fraiser une pâte

1 - Creusez la farine en fontaine. Cassez l'oeuf au centre, ajoutez le sel et le beurre coupé en petits morceaux.

2 - Mélangez du bout des doigts en incorpotant peu à peu la farine, jusqu'à obtenir une boule grossière.

3 - Appuyez sur la pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène. Cette opération s'appelle le fraisage.

Étaler la pâte



2

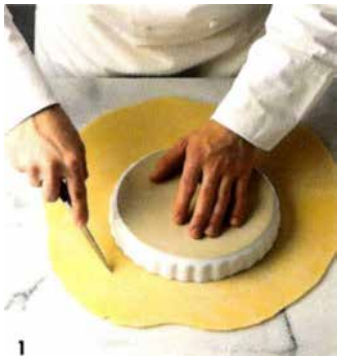
1 • Commencez à aplatir la pâte posée sur le plan de travail fariné en appuyant fortement le rouleau à pâtisserie sur la pâte.

2 - Après avoir fariné le rouleau, étalez la pâte en longueur devant vous.

3

3 Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez-la à nouveau devant vous.

Foncer un moule



1 - Posez votre moule retourné ou votre cercle à tarte sur la pâte étalée. Coupez la pâte tout autour du moule avec un petit couteau tranchant, à 2 cm à peu près du bord.

2 · Posez le moule beurré sur le plan de travail. Prenez le disque de pâte et mettez-le au-dessus du moule. Faites descendre peu à peu la pâte dans le moule en le faisant tourner. Cela permet d'éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson.

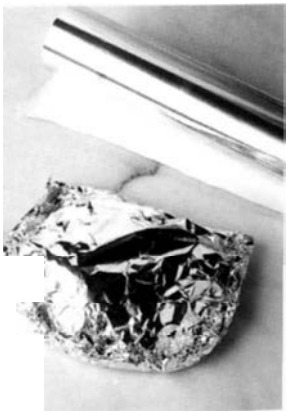
3 - Pour couper la pâte qui dépasse du moule, passez le rouleau à pâtisserie sur les bords en appuyant.

4 - Réalisez la collerette en pinçant entre le pouce et l'index le bord de la pâte sur tout le pourtour du moule.

Refermer une papillote

1 - Après avoir disposé votre garniture au centre du rectangle de papier d'aluminium, rabattez ce rectangle bord à bord.

2 - Formez un petit bourrelet sur le côté et continuez ainsi jusqu'à ce que les trois côtés soient hermétiquement fermés.



Préparer des zestes d'agrumes

1 - Avec un couteau économe, prélevez les zestes en partant du haut du fruit vers le bas.

2 - Sur une planche, ôtez la pellicule blanche arrière qui se trouve à l'intérieur du zeste, à l'aide d'un petit couteau tranchant.

3 • Toujours avec ce couteau, émincez le zeste en fines lanières. Vous obtenez une julienne.

Se servir d'une poche à douille

1 - Retournez la partie supérieure du tissu de la poche munie de son embout (douille) et garnissez l'intérieur de crème prélevée avec une cuillère.

2 - Retournez dans l'autre sens la partie supérieure du tissu et fermez la poche en la tournant en vrille.

3 - Dressez la crème en tenant poche à deux mains. L'une appuie sur la crème pendant que l'autre dirige le jet.

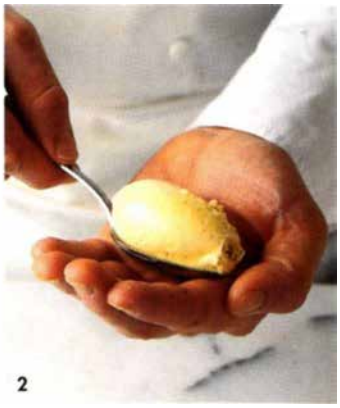
Faire des copeaux de chocolat

1 - Passez la tablette de chocolat sur une flamme ou une autre source de chaleur.

2 - Raclez le chocolat avec la pointe d'un couteau économe et mettez rapidement ces copeaux au frais. Ils fondent très vite.

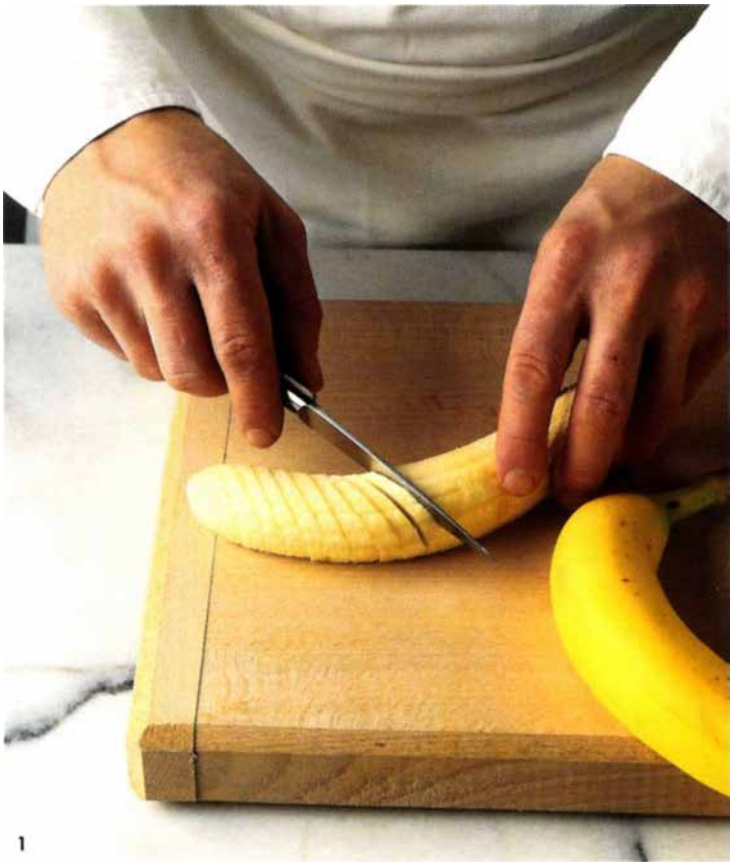
Faire une quenelle de glace

1 - Trempez une cuillère à soupe en inox dans l'eau chaude, secouez-la pour évacuer l'eau et formez la quenelle de glace.



2 - Posez la cuillère garnie dans le creux de votre main. Avec la chaleur dégagée, la quenelle se détache toute seule.

Couper une banane en éventail



1 - Coupez la banane épluchée en lamelles, en biais, puis prenez-la sans séparez les lamelles entre vos deux mains et posez-la sur une assiette.

2 - Appuyez sur le fruit avec la paume de la main. L'éventail se déploie.

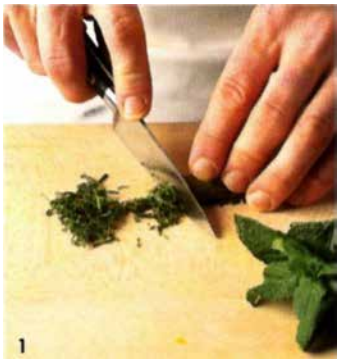
Détailler des fruits

1 - Coupez une pêche en deux, ôtez le noyau et détaillez chaque moitié en cubes réguliers.

2 - Pelez une mangue avec un économe, coupez la chair de part et d'autre du noyau et ôtez celui-ci.

3 - Émincez les quartiers de mangue en fines lamelles,

Ciseler des herbes

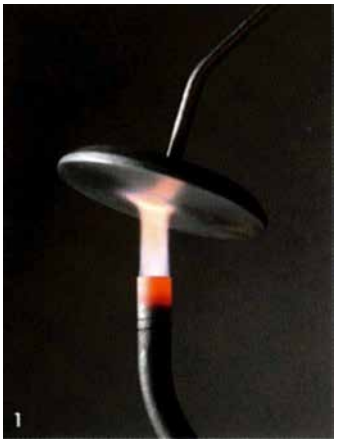


1 - Posez les feuilles sur la planche et émincez-les en filaments à l'aide d'un couteau.

Luter un récipient de cuisson

1 - Badigeonnez le bord du récipient à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Posez un disque de pâte feuilletée sur le récipient en faisant retomber la pâte sur les côtés et appuyez avec les doigts pour qu'elle adhère aux bords.

Caraméliser avec un fer



1 - Faites chauffer le fer sur une flamme.

2 - Appliquez-le à la surface de la crème jusqu'à ce que le sucre se colore en caramélisant. La crème doit être bien sèche; prenez la précaution de la tamponner auparavant avec un morceau de papier absorbant. Nettoyez le fer après chaque application, puis faites-le réchauffer pour la prochaine utilisation.

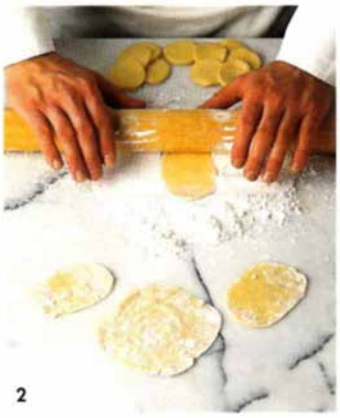
Affiner une nougatine

1 - Étalez la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une palette et recouvrez-la d'une deuxième feuille.

2 - Passez le rouleau à pâtisserie sur la feuille en appuyant pour étaler le plus finement possible la nougatine.

3 - Découpez la nougatine et disposez les morceaux sur une plaque pour la cuire.

Confectionner des arlettes



1 - Coupez un rouleau de pâte feuilletée en tranches très fines.

2 - Avec un rouleau à pâtisserie, étalez les disques de pâte obtenus dans le sucre glace.

3 • Disposez les arlettes sucrées sur une plaque à four antiadhésive en prenant garde qu'elles ne se touchent. Enfournez 7 minutes dans le four à 250 °C (th. 8-9).

Cristalliser la coriandre

1 - Après avoir trempé les feuilles dans le blanc d'œuf, passez-les dans le sucre cristallisé.

2 - Disposez-les sur une grille en les espaçant et laissez sécher.

Travailler un sabayon

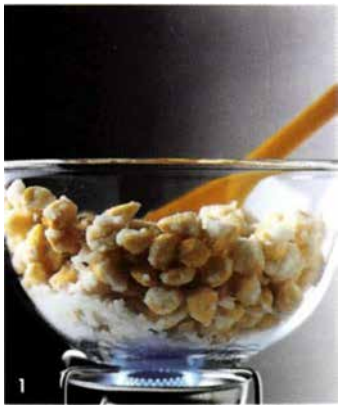
1 - Mettez 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe de rhum et 2 cuillères à soupe de sucre semoule dans une casserole ou un saladier ignifugé sur feu doux, et commencez à fouetter. Ajoutez une cuillère à soupe d'eau.

2 - Fouettez vivement jusqu'à ce que la préparation double de volume et devienne mousseuse. Arrêtez le feu.

Mélanger deux préparations liquides

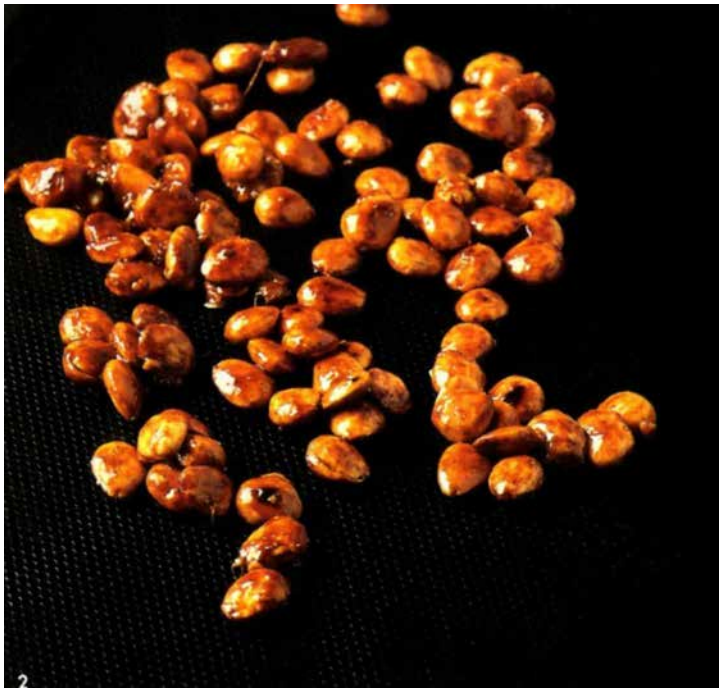
1 - Prenons l'exemple d'une ganache, crème portée à ébullition mélangée à du chocolat fondu. Versez la crème dans le chocolat et mélangez à la cuillère en bois, dans un mouvement s'élargissant, du centre vers les bords.

Sabler et caramériser des fruits secs

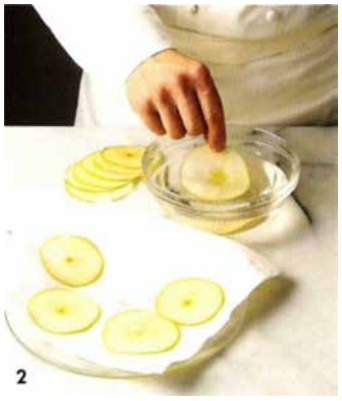


1 - Dans une petite casserole, préparez un sirop avec 3 cl d'eau et 1 00 g de sucre. Portez à 119 °C (des bulles se forment à la surface). Ajoutez les fruits secs et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Le sucre doit s'agglutiner autour des fruits et devenir blanc et granuleux.

2 - Faites chauffer une casserole propre. Versez-y la préparation et poursuivez la cuisson. Remuez avec une cuillère en bois. Quand les fruits sont bien caramélisés, versez-les sur une plaque huilée.



Sécher des fruits

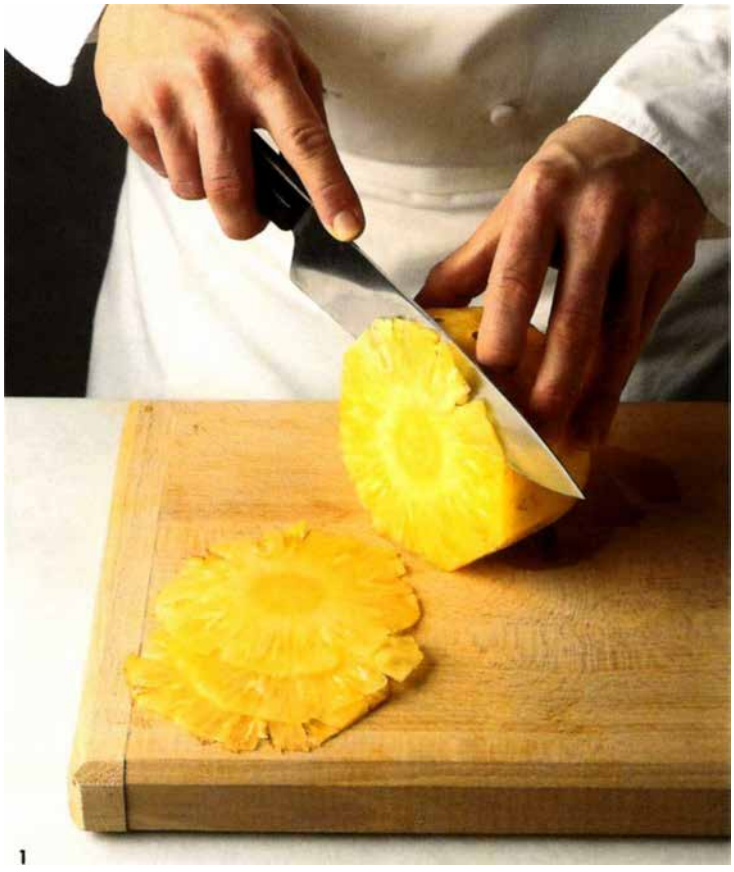


Les pommes

1 • A l'aide d'un couteau très aiguisé, coupez les pommes sur une planche en tranches très fines.

2 - Trempez les tranches de fruits dans du sirop, puis égouttez-les sur un papier absorbant.

3 - Posez les tranches sur une plaque à four antiadhésive. Recouvrez-les d'une feuille de papier sulfurisé. Posez une grille sur le tout afin d'éviter que le papier sulfurisé ne s'envole, et mettez 1 h 30 au four à 100 °C (th. 3).



L'ananas

1 - Epluchez soigneusement l'ananas, puis tranchez-le en rondelles fines. Poudrez ces dernières de sucre glace.

2 - Posez les tranches sur une plaque à four antiadhésive. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Posez une grille sur le tout. Mettez 1 h 30 au four à 100 °C (th. 3). Saupoudrez de sucre glace.

Découper la pâte

1 - Pour découper une pâte feuilletée cuite dans l'épaisseur, utilisez un couteau-scie et aidez-vous d'un gabarit en carton.

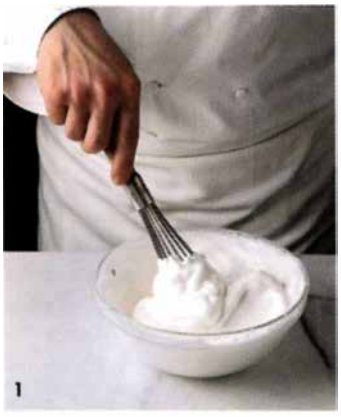
2 - Pour couper des feuilles de pâte filo crue superposées, utilisez un couteau sans dents.

Peler un agrume à vif

1 - Avec un couteau moyen, tranchez la peau de haut en bas, tout autour du fruit, en mordant un peu dans la pulpe.

2 - Détachez les quartiers en longeant avec la lame de votre couteau, les peaux qui les séparent. Pour cela, prenez le fruit d'une main: c'est plus pratique.

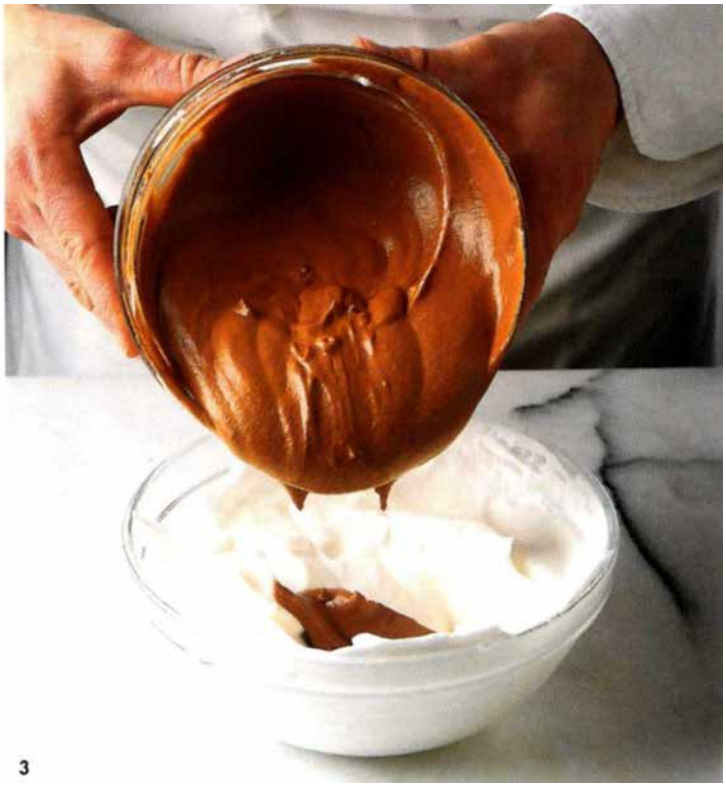
Mélanger des blancs en neige à une préparation plus dense : la ganache



1 - Montez les blancs en neige dans un saladier, une terrine ou un cul-de-poule.

2 - Incorporez environ un tiers des blancs à la ganache, au moyen d'un fouet.

3 - Reversez ce mélange dans les blancs restants et procédez cette fois en soulevant délicatement la masse, en partant du centre vers les bords.



COULIS DE FRAISES

Pour 50 cl de coulis

Préparation : 10 min

500 g de fraises
80 g de sucre semoule
2 cuil. à soupe de jus de citron

Mixez les fraises avec le sucre pendant 1 min à grande vitesse. Filtrez ce coulis à travers une passoire fine. Incorporez le jus de citron. Mélangez bien et mettez 8 h au moins au réfrigérateur.

Mes conseils

- Les coulis gagnent à être préparés la veille : ils acquièrent ainsi une texture plus épaisse, veloutée.
- Mais il ne se conservent pas plus de 48 heures. Vous pouvez néanmoins les congeler sans aucun problème.

Variantes :

Coulis de framboises

500 g de framboises
100 g de sucre semoule

Procédez de la même façon que pour le coulis de fraises sans ajouter de jus de citron.

Coulis d'abricots

600 g d'abricots très murs
100 g de sucre semoule
2 cuil. à soupe de jus de citron

Procédez de la même façon que pour le coulis de fraises.

CRÈME ANGLAISE et GLACE À LA VANILLE

Pour 1,5 1 de crème

Préparation : 15 min
Repos : 24 h
Cuisson : 10 à 15 min

50 cl de lait entier
50 cl de crème liquide
4 gousses de vanille
12 jaunes d'œufs
250 g de sucre semoule

Matériel :
un thermomètre

La veille, versez le lait et la crème dans une casserole. Ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées. Portez à ébullition, puis arrêtez le feu et laissez infuser 10 min à température ambiante. Dans une casserole à fond épais, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et forme le ruban. En continuant à fouetter, versez en filet le lait parfumé à la vanille sur le mélange. Faites chauffer sur feu doux, en remuant sans arrêt avec un fouet, jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse et épaississe légèrement. La température idéale est de 85 °C. Retirez la crème du feu et réservez-la 5 à 6 min en la tournant très lentement à la cuillère en bois. Versez-la à travers une passoire fine dans un saladier posé dans un bac rempli de glaçons. Laissez refroidir en tournant de temps à autre, puis mettez la crème au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Achetez la glace à la vanille chez votre pâtissier ou confectionnez-la vous-même en faisant prendre en glace une crème anglaise à la vanille.

Mes conseils

- Utilisez un lait frais entier. Un lait longue conservation (U.H.T.) donnerait une crème moins savoureuse sans consistance.
- N'omettez pas de laissez «pocher» la crème en la remuant quelques minutes après l'avoir ôtée du feu. Cette précaution est indispensable pour la rendre bien onctueuse.
- Pour que les arômes se développent, il faut accorder à la crème un temps de maturation de 24 h et la mélanger de temps en temps. C'est la raison pour laquelle il vaut mieux la faire la veille ou l'avant-veille.

Variantes :

La crème anglaise est la base de toutes les glaces. On la parfume à volonté au café, au caramel, à la pistache, aux épices, au chocolat :

- ***au café*** : remplacez la vanille par 7 cl d'un café de Colombie express ou d'extrait de café.
- ***au caramel*** : préparez un caramel à sec avec 50 g de sucre semoule ; lorsqu'il est bien ambré, incorporez le lait en fouettant.
- ***à la pistache*** : faites infuser dans le lait chaud 150 g de pistaches inondées mixers avec 50 g de sucre semoule.
- ***aux épices*** : il suffit de laisser infuser les épices dans le lait chaud. Pour cette proportion de crème, faites infuser par exemple 2 bâtons de cannelle de Ceylan.
- ***au chocolat*** : faites fondre au bain-marie du chocolat noir à 66 % de cacao ; lorsqu'il est fondu, incorporez le lait chaud en fouettant.

CRÈME AU BEURRE

Pour 750 g de crème

Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min

250 g de beurre
à température ambiante
3 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
7,5 cl d'eau

Matériel :
un thermomètre

Travaillez le beurre à l'aide d'une spatule pour le réduire en pommade. Dans un saladier, fouettez les jaunes et les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanchisse. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire quelques instants ce sirop «au petit boulé» (voir les stades de cuisson du sucre p. 180), jusqu'à 120 °C. Versez le sirop en filet sur les œufs battus en fouettant jusqu'à ce que la préparation refroidisse, puis ajoutez le beurre en pommade, toujours en fouettant. Quand la crème est lisse, mettez-la au réfrigérateur.

Mes conseils

- De la qualité du beurre dépend le goût de cette crème. Choisissez un beurre très frais et de très bonne qualité. Si vous n'avez pas de thermomètre, vérifiez la cuisson du sirop en versant une goutte dans de l'eau froide : elle doit former une petite perle gluante.

- Cette crème qui sert à garnir un grand nombre de gâteaux se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur à 4 °C.

Variantes :

Pour parfumer la crème au beurre :

- ***à l'alcool*** (Grand Marnier, rhum, cognac, kirsch) : ajoutez 1,5 cuil. à soupe d'alcool une fois la crème finie.
- ***au café*** : mélangez 10 g de café soluble, 10 g d'essence ou d'extrait naturel de café et 1 cl d'eau chaude, faites tiédir le mélange et incorporez-le à la crème. La crème au beurre de café est délicieuse agrémentée de noix hachées. Comptez environ 150 g de noix pour cette quantité de crème.
- ***au praliné*** : ajoutez 150 g de praliné à la crème nature.

CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 1 1 de crème (4 personnes)

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

25 cl de lait
25 cl de crème liquide
3 jaunes d'oeufs
50 g de sucre semoule
180 g de chocolat noir
à 60 % de cacao

Hachez grossièrement le chocolat. Dans un saladier, fouettez le sucre et les jaunes d'œufs. Portez le lait et la crème à ébullition. Versez la préparation bouillante sur le mélange œufs-sucre en fouettant. Remettez à cuire à feu doux en remuant sans arrêt pour obtenir une crème anglaise. Quand elle est cuite, ajoutez le chocolat en plusieurs fois en continuant à fouetter. Versez la crème dans un saladier ou des coupes individuelles et mettez au réfrigérateur.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Pour 6 crèmes brûlées

Préparation : 15 min
Repos : 30 min
Cuisson : 45 min
Réfrigération : 3 h

50 cl de lait entier
50 cl de crème liquide
5 gousses de vanille
180 g de sucre semoule
9 jaunes d'œufs
90 g de cassonade

Matériel :
6 plats individuels
en porcelaine

Versez le lait et la crème dans une casserole. Mélangez. Ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées. Portez à ébullition, puis éteignez le feu et laissez infuser 30 min au moins. Préchauffez le four à 100 °C (th. 4). Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre quelques instants, puis versez dessus le lait à la vanille chaud en le filtrant à travers une passoire fine. Délayez au fouet. Répartissez la préparation dans les plats en porcelaine sur 2 cm d'épaisseur et enfournez à 100 °C. Laissez cuire 45 min environ, jusqu'à ce que les crèmes soient prises. Sortez-les du four et laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur pour 3 h au moins.

Juste avant de servir, allumez le gril du four. Sortez les crèmes du réfrigérateur et séchez leur surface avec du papier absorbant. Saupoudrez-les de cassonade et passez-les sous le gril une vingtaine de secondes, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.

Mes conseils

- Dégustez les crèmes dès la sortie du four, quand elles sont bien croustillantes.
- À la place des plats en porcelaine, vous pouvez utiliser des plats à œufs mais surtout pas des ramequins, car pour être bien cuite, la crème soit s'étaler sur une grande surface de faible épaisseur.
- Si vous disposez d'un chalumeau ou d'un fer à caraméliser, vous réussirez mieux le caramel de la surface qu'en passant les crèmes sous le gril-

Variantes :

- Vous obtiendrez des variantes intéressantes en parfumant la crème avec des herbes : thym, brins de fenouil, lavande.

CRÈME CHANTILLY

Pour 50 cl de chantilly

Préparation : 15 min

50 cl de crème liquide
30 g de sucre semoule

Versez la crème très froide dans une saladier placé dans un bac rempli de glaçons. Fouettez-la de préférence à la main ou avec un batteur électrique à petite vitesse. Versez le sucre en pluie quand la crème est presque ferme. Arrêtez de fouetter lorsqu'elle est bien mousseuse, ferme, encore blanche. Elle jaunit quand elle commence à se transformer en beurre !

Mes conseils

- Pour que la crème foisonne bien et soit parfaitement réussie, sa température idéale est de 4 °C.
- Si vous en trouvez, préférez la crème liquide crue ou simplement sans ferments que l'on appelle crème fleurette : votre chantilly aura un goût incomparable. La crème U.H.T. est beaucoup moins savoureuse.
- Ne préparez pas la chantilly trop longtemps à l'avance : elle est meilleure quand elle vient d'être faite.

Variantes :

La chantilly se parfume à volonté :

- ***à la vanille*** : incorporez les grains de 2 gousses de vanille pour 50 cl de crème.
- ***au chocolat*** : hachez 100 g de chocolat noir à 66 % de cacao, portez 50 cl de crème à ébullition, ajoutez le chocolat haché et 50 g de sucre, fouettez, laissez reposer 8 h et fouettez à nouveau. La crème foisonne très vite.
- ***aux épices*** : portez 50 cl de crème à ébullition, faites infuser dans la crème bouillante les épices de votre choix (cannelle, badiane, réglisse ou safran en très petites quantités), procédez ensuite comme pour la chantilly au chocolat. Je vous laisse le soin du dosage selon votre goût et l'usage que vous réservez à la chantilly.

Crème fouettée

Crème nature, fouettée pour qu'elle prenne du volume, la crème fouettée, contrairement à la chantilly, ne contient pas de sucre.

LA CUISSON DU SUCRE : SIROPS ET CARAMEL

Les sirops

Quand on cuit le sucre avec de l'eau - il faut compter 1/3 d'eau pour 2/3 de sucre -, on obtient un sirop qui, selon son stade de cuisson, est employé pour différents usages.

Nom du stade de cuisson	Degrés (°C)	Usages
A la nappe	100 °	Pour imbiber les babas, dans les salades de fruits
Petit lissé	101 °	Pâtes d'amandes, certains bonbons
Lissé	102 à 103 °	Fruits confits
Petit perlé	103 à 105 °	Touron fondant
Grand perlé	107 °	Confitures
Petit boulé	109 à 116 °	Mousses, meringues à l'italienne
Grand boulé	120 à 126°	Caramels mous
Grand carré	143 à 150 °	Sucre filé, sucre d'orge
Caramel clair	151 °	Glaçage des petits fours
Caramel ombré	170 °	Nougatine, fruits déguisés, assemblage des choux

Le caramel

Pour le caramel, je fais toujours fondre le sucre à sec dans une casserole épaisse jusqu'à ce qu'il soit bien ambré, puis j'ajoute du beurre ou de la crème.

CREME AU CITRON

Pour 900 g de crème : environ 3 grandes tartes au citron

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

240 g de sucre semoule
le zeste haché de 5 citrons
3 œufs
16 cl de jus de citron
300 g de beurre
à température ambiante

Matériel :
un thermomètre

Dans une casserole, mélangez le sucre et les zestes, puis ajoutez les œufs et le jus de citron en fouettant. Posez cette casserole sur un bain-marie frémissant et faites chauffer en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la préparation atteigne 85 °C. Retirez alors la casserole du bain-marie. Filtrez la crème à travers une passoire fine et versez-la dans un saladier posé sur un lit de glaçons. Coupez le beurre en petits morceaux. Quand la crème a atteint la température de 50 °C, incorporez le beurre en fouettant vivement. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur.

Mes conseils

- Cette crème permet de garnir des tartelettes ou de grandes tartes en pâte sablée. Elle est délicieuse aussi avec de la pâte sablée à la cannelle.
- Elle peut se conserver 4 jours au réfrigérateur.
- Choisissez des citrons bien mûrs non traités. Ma préférence va aux citrons de Nice, pas trop acides et très savoureux.
- Pour obtenir une crème très onctueuse, fouettez-la au mixeur plongeant.

CRÈME D'AMANDES

Pour 1,2 kg de crème

Préparation : 20 min

250 g de beurre
à température ambiante
250 g de sucre glace
250 g de poudre d'amandes
1 cuil. à soupe de Maïzena
3 œufs
12 gouttes d'extrait d'amandes amères
300 g de crème pâtissière

Dans le bol d'un mixeur, travaillez le beurre à petite vitesse pour le réduire en pommade, puis incorporez un à un tous les ingrédients, toujours à petite vitesse. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur.

Mes conseils

- Cette crème ne se conserve pas plus de 48 h au réfrigérateur, mais vous pouvez très bien congeler la préparation avant d'y avoir ajouté la crème pâtissière. Incorporez alors celle-ci quand la préparation est décongelée, juste avant d'utiliser la crème d'amandes.
- Vous pouvez remplacer l'extrait d'amandes amères par une cuil. à soupe de rhum ou 48 g de cannelle en poudre.

CRÈME LEGERE A LA VANILLE

Pour 500 g de crème

Préparation : 30 min

400 g de crème liquide
4 g de gélatine (2 feuilles)
100 g de crème pâtissière
(voir p. 180)
2 g d'extrait de vanille liquide

Fouettez la crème liquide. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide, essorez-la et mettez-la dans une casserole. Ajoutez 25 g de crème pâtissière en mélangeant vigoureusement, puis versez le reste toujours en mélangeant. Incorporez enfin très délicatement la crème fouettée.

Mes conseils

- Une fois la crème fouettée incorporée, garnissez aussitôt votre gâteau car cette crème légère retombe vite.

CREME PATISSIERE

Pour 700 g de crème

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

50 cl de lait entier
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule
50 g de Maïzena
50 g de beurre

Portez à ébullition la moitié du lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, puis laissez refroidir et infuser à couvert. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 75 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Tamisez ensemble le restant de sucre et la Maïzena. Filtrez le lait vanillé et versez-le dans une casserole. Ajoutez le reste de lait ainsi que le mélange sucre-Maïzena. Portez à ébullition sans cesser de remuer doucement à la cuillère en bois. Versez un quart de cette préparation bouillante sur la préparation œufs-sucre. Mélangez bien, puis reversez le tout dans la casserole. Remettez à cuire à feu doux en tournant sans arrêt. Au premier bouillon, versez la crème dans un saladier posé sur un lit de glaçons. Laissez refroidir en remuant de temps en temps. Quand la crème a atteint 50 °C, incorporez le beurre en fouettant. Recouvrez d'un film alimentaire et gardez au frais.

Mes conseils

- La crème pâtissière peut se préparer à l'avance, mais au-delà de 24 heures, sa saveur est dénaturée. Conservez-la au réfrigérateur sous un film pour éviter la formation d'une croûte.

- N'incorporez surtout pas le beurre quand elle est très chaude : elle deviendrait granuleuse.
- Vous pouvez la parfumer avec des eaux-de-vie et des liqueurs (rhum, Grand Marnier, kirsch, etc.), à raison d'une cuillère à soupe pour 500 g de crème.

CRÈME MILLE FEUILLES

Il s'agit d'une crème pâtissière dans laquelle on a incorporé une crème chantilly. Pour 700 g de crème pâtissière, ajoutez une crème chantilly composée de 15 cl de crème liquide très froide et de deux cuillères à café de sucre semoule.

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

Pour 500 g de ganache

Préparation : 10 min
Repos : 24 h

300 g de crème liquide
110 g de chocolat au lait

Hachez grossièrement le chocolat au lait. Portez la crème à ébullition. Incorporez le chocolat haché et mélangez en fouettant vigoureusement. Laissez reposer la ganache jusqu'au lendemain sans la mettre au réfrigérateur.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

Pour 320 g de ganache

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

150 g de beurre
160 g de chocolat noir
à 66 % de cacao
10 cl de lait

Matériel :
un thermomètre

Faites ramollir le beurre à température ambiante. Hachez grossièrement le chocolat. A l'aide d'une fourchette, travaillez le beurre pour le réduire en pommade. Portez le lait à ébullition dans une grande casserole, puis ôtez-le du feu. Versez le chocolat dans le lait en deux ou trois fois, en remuant à chaque fois pour rendre le mélange homogène. Assurez-vous avec un thermomètre que la température est redescendue en dessous de 60 °C avant d'incorporer le beurre. Mélangez bien.

Mes conseils
- Avec cette ganache, vous pouvez garnir des gâteaux, des biscuits ou des entremets.
- Une fois le beurre incorporé, ne travaillez pas trop longtemps la ganache : elle perdrait son brillant.
- Si la ganache se solidifie en refroidissant, faites-la légèrement fondre au bain-marie ou au micro-ondes sans la tourner.

PÂTE À BABA

Pour 850 g de pâte :
1 gros baba de 26 cm
de diamètre

Préparation : 20 min
Repos : 1 h
Cuisson : 30 min

250 g de farine
25 g de miel liquide
25 g de levure de boulanger
le zeste râpé d'1/2 citron
8 g de sel
1 cuil. à café d'extrait
de vanille en poudre
8 oeufs
100 g de beurre ramolli

Matériel :
un robot pâtissier muni
d'un bras pétrisseur
un moule à baba en couronne
de 26 cm de diamètre

Versez la farine, le miel, la levure émiettée, le zeste de citron, le sel, l'extrait de vanille et 3 œufs dans le bol du robot et faites tourner l'appareil à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Ajoutez alors 3 œufs. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache. Incorporez alors les œufs restants. Continuez à travailler la pâte pendant 10 min, puis incorporez le beurre ramolli, toujours en tournant. Quand la pâte est homogène, arrêtez le robot, couvrez la pâte et laissez-la lever 30 min à température ambiante. Beurrez le moule à baba et remplissez-le à moitié de pâte. Laissez-la lever 30 min à température ambiante, jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Enfournez le baba dans le four préchauffé à 200 °C pendant 30 min environ avant de le démouler.

Mes conseils
- Versez la pâte à baba dans le moule à l'aide d'une poche à douille.
- Avant de l'imbiber de sirop, laissez rassir le baba deux jours dans une boîte hermétiquement fermée.

PÂTE À BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE

Pour 250 g de pâte : 1 **biscuit de 22 cm de diamètre**

Préparation : 35 min
Cuisson : 20 min

45 g de chocolat noir
à 66 % de cacao
4 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
135 g de sucre semoule

Matériel :
une poche à douille munie
d'un embout n° 8

Préchauffez le four à 170 °C (th. 4). Hachez finement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Fouettez lesjaunes d'œufs avec la moitié du sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Battez les blancs en neige ferme en incorporant le reste de sucre semoule en deux ou trois fois. Incorporez un tiers des blancs montés au mélange œufs-sucre. Ajoutez ensuite tout le chocolat et mélangez vivement. Incorporez enfin très délicatement le reste des blancs montés en partant du centre. Sur une feuille de papier sulfurisé, tracez un cercle de 20 cm de diamètre. Beurrez la feuille et posez-la sur la plaque du four. Versez la pâte dans la poche à douille et dressez-la en spirale sur le cercle. Enfournez et laissez cuire 20 min. Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir avant d'enlever le papier sulfurisé.

Mes conseils
- Prolongez un peu la cuisson si le biscuit ne paraît pas bien sec car il ramollit à l'air ambiant.
- N'enlevez le papier sulfurisé que lorsque le biscuit est bien froid.
- Le biscuit s'étale un peu à la cuisson. Tracez un cercle d'un diamètre inférieur de 2 cm à celui souhaité.

PÂTE À BISCUIT AUX NOIX

Pour 730 g de pâte :
2 biscuits de 22 cm de diamètre

Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

45 g de farine
160 g de noix concassées
70 g de poudre d'amandes
140 g de sucre glace
90 g de vergeoise brune
7 blancs d'œufs

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Mélangez intimement la farine, les noix, la poudre d'amandes et le sucre glace. Fouettez les blancs en neige en ajoutant en deux ou trois fois la vergeoise. Incorporez délicatement ces blancs au mélange aux noix. Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et placez un large cercle à entremets beurré sur la feuille. Versez la pâte dans le cercle et enfournez pour 25 min. Laissez refroidir avant d'enlever le cercle et le papier sulfurisé.

Mes conseils
- Ce savoureux biscuit à la texture très contrastée ne se conserve que deux jours. Consommez-le rapidement.

PÂTE À BRIOCHE

Pour 1,3 kg de pâte

Préparation et façonnage :
30 min
Repos : 8 à 12 h

500 g de farine
50 g de sucre semoule
12,5 g de levure de boulanger
7 œufs
2 cuil. à café de sel
400 g de beurre
à température ambiante

Matériel :
un robot pâtissier équipé
d'un crochet

La veille, mettez la farine, le sucre et la levure émiettée dans le bol d'un robot pâtissier et incorporez 4 œufs. Fixez un crochet, faites tourner le robot à grande vitesse, puis ajoutez le sel. Réglez sur vitesse moyenne et ajoutez les 3 œufs restants, un à un. Lorsque la pâte se détache des parois, incorporez le beurre coupé en morceaux. Continuez à faire tourner jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau des parois. Versez-la alors dans un grand saladier fariné, couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer 2 à 3 h dans un endroit tiède (environ 22 °C) à l'abri des courants d'air. Lorsque la pâte a doublé de volume, prenez-la et écrasez-la avec le poing pour lui redonner son volume initial. Couvrez-la d'un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pour 1 h. Au bout de ce temps, écrasez-la à nouveau et remettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, façonnez la pâte en boules, en tresses ou remplissez-en des moules beurrés à mi-hauteur. Laissez-la gonfler encore 1 h à température ambiante avant de l'enfourner 25 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pour les grosses, 10 min à 220 °C (th. 8) pour les petites.

Mes conseils
- Pour cette recette, il vaut mieux utiliser un robot pâtissier, qui malaxera la pâte avec plus de force et de régularité que le bras humain.
- Pour donner à vos brioches un aspect doré et brillant, badigeonnez-les d'œufs battus avant de les cuire.
- La pâte à brioche se conserve très bien au congélateur.

PÂTE BRISÉE

Pour 500 g de pâte :
2 tartes de 24 cm de diamètre

Préparation : 15 min
Repos : 1 à 4 h

250 g de farine
185 g de beurre
à température ambiante
1 cuil. à café rase de sel
1 cuil. à café rase de sucre semoule
1 jaune d'oeuf
5 cl de lait entier

Mettez tous les ingrédients, sauf la farine, dans le bol d'un robot pâtissier ou d'un mixeur équipé d'un couteau en plastique. Mixez jusqu'à obtention d'une crème homogène, puis ajoutez la farine tamisée à travers une passoire fine. Arrêtez le robot dès que la pâte forme une boule. Enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer avant de l'utiliser. Garnissez les moules beurrés, piquez les fonds à la fourchette et remettez-les 30 min au réfrigérateur avant de les garnir ou de les cuire.

Mes conseils
- Cette pâte est très facile à réussir à la main si vous n'avez pas les mains trop chaudes.
- Mélangez rapidement les ingrédients et rassemblez la pâte en boule en la travaillant le moins possible.
- La pâte brisée se conserve 48 h au réfrigérateur et se congèle très bien. Laissez-la décongeler à température ambiante (comptez environ 2 h) et abaissez-la au rouleau sans la retravailler.

PÂTE À CHOU

Pour 500 g de pâte à chou

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

12,5 cl d'eau
12,5 cl de lait entier
1 cuil. à café rase de sel
1 cuil. à café rase de sucre semoule
110 g de beurre
140 g de farine
5 œufs

Matériel :
Une poche à douille
munie d'un embout
n° 7, 8 ou 14

Versez l'eau et le lait dans une casserole. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre. Portez à ébullition, puis versez la farine dans la casserole en une fois. Tournez vivement à la spatule jusqu'à ce que la pâte se détache du fond et des parois de la casserole. Continuez à tourner pendant quelques minutes afin qu'elle se dessèche. Hors du feu, incorporez les œufs un à un, en remuant bien pour qu'ils soient parfaitement mélangés. Continuez à tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle s'assouplisse et forme un ruban. Versez-la alors dans une poche à douille munie d'un embout du diamètre adapté au gâteau que vous voulez faire : 14 pour les paris-brest, les éclairs et les gros choux ; 7 ou 8 pour les plus petits gâteaux. Dressez la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé et faites-la cuire dans le four préchauffé à 200 °C (th. 7) pendant 20 min environ.

Mes conseils
- Au tiers de la cuisson, entrebâillez la porte du four pour laisser la vapeur s'échapper : la pâte lèvera mieux.

PÂTE À CRÊPES

Pour 24 crêpes

Préparation : 20 min
Repos : 4 à 8 h
Cuisson : 5 min par crêpe

45 g de beurre
3 œufs
30 g de sucre semoule
38 cl de lait
3 cuil. à soupe d'huile
125 g de farine

Faites fondre le beurre à feu douxjusqu'à ce qu' devienne noisette, puis réservez-le. Cassez 1 œufs dans un saladier, incorporez le sucre fouettez pour que le mélange devienne mo seux et blanchisse. Ajoutez ensuite le lait, beurre refroidi, l'huile, la farine, et mélangez fouet. Quand le mélange est homogène, lais reposer la pâte à température ambiante avant procéder à la cuisson dans une poêle bien hui

Mes **conseils**

- Vous pouvez aromatiser la pâte à crêpes avec le parfum de votre choix, le zeste d'1/4 d'orange par exemple ou un alcool (rhum, Grand Marnier ou whisky), à raison d'1,5 cuil. à soupe pour cette quantité de pâte.
- Ne négligez pas le temps de repos : il est tout à fait nécessaire à la maturation de la pâte.
- Pour les crêpes à la farine de châtaigne, utilisez 50 g de farine de blé et 75 g de farine de châtaigne.
- Si les crêpes paraissent épaisses, ajoutez un peu de lait pour liquéfier la pâte.

PÂTE D'AMANDES

Pour **500** g **de pâte d'amandes**

Préparation : 15 min

250 g d'amandes mondées
225 g de sucre semoule
1 blanc d'œuf

Portez un peu d'eau à ébullition et plongez-y les amandes. Sortez-les à l'aide d'une écumoire, séchez-les aussitôt, puis mettez-les 15 min au réfrigérateur. Sortez-les et broyez-les au mixeur avec le sucre et le blanc d'œufjusqu'à obtention d'une pâte fine.

Mes conseils

- Cette pâte d'amandes maison se conserve environ deux semaines au réfrigérateur.

PÂTE À DACQUOISE

Pour **400** g **de pâte :**
2 dacquoises de 22 cm
de diamètre

Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

135 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
50 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs

Matériel :
une poche à douille
munie d'un embout n° 9

Dans un saladier, mélangez intimement la poudre d'amandes et le sucre glace. Fouettez les blancs en neige en incorporant le sucre semoule en plusieurs fois, puis, à l'aide d'une spatule, incorporez le mélange sucre glace-poudre d'amandes en soulevant délicatement la préparation. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Sur du papier sulfurisé, dessinez deux cercles de 22 cm de diamètre. Posez la feuille sur la plaque du four. Versez la pâte dans la poche à douille et dressez-la en spirale sur les cercles. Enfournez et laissez cuire 35 min en laissant la porte du four entrouverte. Sortez la dacquoise du four et laissez-la refroidir avant d'enlever le papier sulfurisé.

Mes conseils

- La dacquoise est meilleure un peu rassie. Enfermez-la dans une boîte hermétique jusqu'au lendemain.
- Si vous la faites cuire sans entrouvrir la porte du four, elle retombe et est moins légère.

Variantes :
Vous obtiendrez des variantes intéressantes en remplaçant la poudre d'amandes par de la poudre de noix ou de noisettes, de la pâte de pistaches ou de la noix de coco râpée.

Dacquoise aux noisettes
135 g de poudre de noisettes
150 g de sucre glace
50 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs

Dacquoise aux pistaches
115 g de poudre d'amandes
20 g de pâte de pistaches
135 g de sucre glace
50 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs

Dacquoise à la noix de coco
70 g de poudre d'amandes
70 g de noix de coco râpée
135 g de sucre glace
50 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs

PÂTE DE PISTACHE

Pour **900** g de pâte :

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

7 cl d'eau
250 g de sucre semoule
500 g de pistaches mondées
125 g de poudre d'amandes
5 gouttes d'extrait
d'amandes amères

Faites un sirop avec l'eau et le sucre et portez-le à ébullition. Laissez bouillonnerjusqu'à 121 °C (grand boulé). Versez ce sirop sur les pistaches, mélangez-les avec la poudre d'amandes et l'extrait d'amandes amères. Broyez le tout au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte fine.

PÂTE À GÉNOISE

Pour **750** g de pâte :
2 grandes génoises

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

200 g de farine
200 g de sucre semoule
60 g de beurre
6 œufs

Matériel :
un thermomètre

Faites fondre le beurre à feu très doux dans une petite casserole sans lui faire prendre de couleur, puis laissez-le refroidir. Cassez les œufs dans une autre casserole. Fouettez et ajoutez le sucre toujours en fouettant. Mettez cette casserole dans un bain-marie posé sur feu moyen et continuez de fouetter la préparation jusqu'à ce que le mélange 'tteigne 55 °C. Otez la casserole du bain-mari.' et fouettez encore jusqu'à refroidissement. Incorporez 2 cuillerées de cette préparation dans le beurre tiédi, ajoutez progressivement la farine en soulevant la masse à la spatule, puis versez le reste du contenu de la casserole. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez bien la pâte, puis étalez-la sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire 30 min. Sortez la génoise du four et laissez-la refroidir.

Mes conseils

- Laissez refroidir la génoise avant de la découper en bandes ou en ronds avec un couteau ou un emporte-pièce.
- Pour la conserver, emballez-la, une fois cuite, dans un film alimentaire et congelez-la.

PÂTE SUCRÉE (SABLÉE)

Pour **600** g de pâte : **2** tartes
de **26** cm de diamètre

Préparation : 15 min
Repos : 2 à 12 h

250 g de farine
100 g de sucre glace
1 œuf
150 g de beurre
à température ambiante
30 g de poudre d'amandes
2 pincées de sel
l'intérieur d'1/4 de gousse
de vanille

Tamisez séparément la farine et le sucre glace à travers une passoire fine. Mettez l'œuf et le beurre dans le bol d'un robot équipé d'un couteau en plastique. Malaxez quelques instants à vitesse moyenne, puis incorporez, dans l'ordre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille et la farine. Arrêtez le robot quand une boule se forme. Aplatissez-la avec la paume de la main et laissez-la reposer au réfrigérateur

sous un film alimentaire. Garnissez les moules beurrés, mettez-les au réfrigérateur 30 min, piquez les fonds à la fourchette et mettez-les à nouveau au réfrigérateur pour 30 min avant de garnir ou de cuire.

Mes conseils

- Cette pâte un peu fragile a tendance à se briser quand on l'abaisse. N'hésitez pas à la «rapiécer» et à la façonner à la main.
- Voir aussi la pâte brisée (p. 182).

PÂTE À TUILES AUX AMANDES

Pour 350 g de pâte :
40 petites ou 25 grandes tuiles

Préparation : 30 min
Repos : 12 h
Cuisson : 18 min

125 g d'amandes effilées
125 g de sucre semoule
2 pincées de vanille en poudre
2 blancs d'œufs
25 g de beurre
20 g de farine

La veille, rassemblez les amandes, le sucre, la vanille et les blancs d'œufs dans un saladier. Faites fondre le beurre dans une petite casserole et versez-le dans le saladier dès qu'il est fondu. Mélangez en tournantjusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur.
Le lendemain, sortez la pâte du réfrigérateur et incorporez alors la farine. Mélangez.
Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Prélevez des cuillerées à café de pâte, posez-les en les espaçant beaucoup sur une plaque antiadhésive. À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère à soupe trempée dans de l'eau froide, aplatissez très finement les cuillerées de pâte. Enfournez pour 18 min. Sortez la plaque du four. Décollez les tuiles avec une spatule et laissez-les refroidir.

Mes conseils

- Prenez garde à ce que les tuiles, une fois aplaties sur la plaque, soient espacées d'au moins 3 cm.
- Vous pouvez renforcer le goût d'amandes en ajoutant 1 ou 2 gouttes d'extrait d'amandes amères.
- Lorsqu'elle sont cuites mais encore molles, les tuiles peuvent être moulées sur de petits bols, des verres ou une bouteille.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

La pâte feuilletée inversée diffère de la pâte feuilletée classique en ce sens que la première détrempe, qui habituellement se trouve emprisonnée dans la seconde, est ici à l'extérieur. Cette méthode permet d'obtenir une pâte qui non seulement se travaille plus facilement et supporte des tours doubles - ce qui va beaucoup plus vite - mais gonfle beaucoup à la cuisson en donnant un feuilletage arachnéen, somptueux et très subtil, croustillant et fondant à la fois...

Pour 600 g de pâte
Préparation : 7 h
Repos : 6 h
Cuisson : 25 min

Pour la première détrempe :
190 g de beurre mou
75 g de farine

Pour la deuxième détrempe :
175 g de farine
7 g de fleur de sel
60 g de beurre fondu
7 cl d'eau
quelques gouttes de vinaigre d'alcool

Première détrempe :
Mélangez la farine et le beurre jusqu'à ce que la pâte forme une boule puis aplatissez-la en un disque de 2 cm d'épaisseur, entourez-la d'un film et réservez-la 1 h 30 au réfrigérateur, à 4°C.

Deuxième détrempe :
Attention : la quantité d'eau peut varier en fonction du pouvoir d'absorption de la farine ; il est donc prudent de ne pas incorporer toute l'eau d'un seul coup. Il sera toujours temps de l'ajouter à la détrempe.

Pour la deuxième détrempe, mélangez tous les éléments, en tenant compte de ce qui a été dit ci-dessus à propos de l'eau. Lorsque la pâte est homogène, aplatissez-la en un carré de 2 cm d'épaisseur ; entourrez-la d'un film et réservez-la 1 h 30 au réfrigérateur, à 4°C.
Lorsque les deux détrempes ont reposé, retirez-les du réfrigérateur ; aplatissez la première en un disque de 1 cm d'épaisseur ; posez la seconde au centre et rabattez les arcs du cercle de la première détrempe sur la seconde pour l'emprisonner parfaitement.
Commencez à étaler ce carré en tapant du poing sur toute la surface ; ensuite, utilisez le rouleau à pâtisserie et, en partant du centre, allez doucement vers les bords pour former un rectangle vertical dont la longueur est égale à trois fois la largeur. Rabattez le quart inférieur du rectangle de manière à ce que le bord inférieur arrive à la moitié du rectangle ; faites de même avec le quart supérieur : les deux petits côtés du rectangle se retrouvent bord à bord au centre. Pliez la pâte en deux par le milieu : vous venez de lui donner un "tour en portefeuille", dit aussi "tour double". Mettez ce rectangle à la verticale de manière que la pliure se trouve à gauche et aplatissez-le légèrement ; enveloppez-le d'un film et mettez-le 1 h au réfrigérateur.
Au bout de ce laps de temps, aplatissez la pâte en l'écrasant un peu avec le poing puis étalez-la au rouleau (pliure toujours à gauche) à la verticale, pour obtenir un rectangle d'une longueur égale à trois fois la largeur. Pliez la pâte de la même façon que la première fois et remettez-la au réfrigérateur, enveloppée d'un film.
À ce stade, la pâte doit rester au minimum 1 h au réfrigérateur - avant de subir un dernier tour, plus simple - mais elle peut y séjourner jusqu'à 48 h : la présence de vinaigre évitera la formation de petits points noirs, sa couleur ne changera pas.

Le troisième et dernier tour, un "tour simple", se donne au moment d'utiliser la pâte. Étalez-la toujours de la même manière, mais, cette fois-ci, repliez le tiers inférieur sur le tiers central du rectangle et le tiers supérieur sur le tiers central : vous obtenez un carré. Laissez-le reposer, enveloppé d'un film, 1/2 h au réfrigérateur, avant de l'étaler - entièrement ou en partie, coupé en quatre par exemple - d'un côté, puis de l'autre, afin de l'allonger uniformément. Pendant cette opération, et pour la faciliter, vous pouvez poudrer le plan de travail d'un peu de farine, mais il est préférable d'éviter de "fleurer" la pâte pendant que vous lui donnez des tours. Dès lors, vous pouvez envisager de l'utiliser ou de la stocker encore 1 h au réfrigérateur.

Pendant que vous l'étaler - de 1,5 à 2 mm selon le cas -, détendez la pâte en la soulevant du plan de travail et en la faisant glisser sur les paumes de vos mains : ainsi, si vous devez la découper à l'emporte-pièce, elle ne se rétractera pas pendant la cuisson.

Notes, conseils et astuces :
Je recommande toujours de mettre en œuvre une certaine quantité de pâte feuilletée car sinon il est difficile de la travailler et surtout de la réussir. Par contre, n'hésitez pas à la congeler : après avoir donné le dernier tour, vous prélevez ce dont vous avez immédiatement besoin et vous enveloppez sous papier film le restant en petites quantités pour une utilisation ultérieure ; le résultat sera tout aussi beau.

PÂTE FEUILLETÉE AU CHOCOLAT

Préparation : 7 h
Repos : 6 h
Cuisson : 25 min

500 g de farine
565 g de beurre
11 cl d'eau
15 g de sel
60 g de cacao non sucré
30 g de sucre glace

La veille, séparez le beurre en deux parts, l'une de 130 g, l'autre de 435 g.
Mélangez, sans trop travailler la farine, les 130 g de beurre, l'eau et le sel. Façonnez la pâte en boule, mettez-la sous un film de plastique alimentaire et rangez-la 2 h au réfrigérateur.
Pendant ce temps, assouplissez le beurre à l'aide d'une spatule. Mélangez-le de façon homogène avec le cacao. Façonnez-le en carré et mettez sous film au réfrigérateur.
Au bout de 2 h, étalez la première pâte en rond. Posez le beurre cacaoté au milieu et enfermez-le en rabattant la pâte dessus. Etalez cette pâte en longueur, sur 1 cm d'épaisseur environ. Donnez alors un tour simple en rabattant un tiers de la pâte sur les deux autres et en repliant par dessus le tiers restant. Tournez la pâte d'un quart de tour devant vous, puis donnez un second tour simple et mettez au réfrigérateur 2 h. Répétez ces opérations deux fois encore, en mettant à chaque fois la pâte 2 h au réfrigérateur entre chaque série de tours. Au total, vous avez donné 6 tours à la pâte et l'avez fait reposer 6 h.

Quand la pâte est prête, étalez-la sur une épaisseur de 2 mm en un rectangle aux dimensions d'une plaque à four, soit 40 x 35 cm. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Couvrez la plaque d'une feuille de papier sulfurisé et posez-y votre rectangle de pâte. Mettez la plaque au four et, au bout de 7 à 8 min de cuisson, posez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et couvrez-la d'une grille. Poursuivez la cuisson 15 min. Sortez la plaque du four. Otez la grille, le papier sulfurisé et saupoudrez toute la surface de sucre glace. Augmentez la température du four à 260 °C (th. 9-10). Réenfournez la pâte et surveillez la coloration, le sucre doit être fondu sans que la pâte ne brûle.

SORBET À LA FRAISE

Pour 1,2 1 de sorbet :
1,2 kg de fraises mûres et parfumées
3 cuil. à soupe de jus de citron
200 g de sucre semoule

Matériel :
Sorbetière
Robot équipé d'une lame en inox

Lavez les fraises, égouttez-les à fond, équeutez-les et mixez-les avec le jus de citron dans le bol d'un robot équipé d'une lame en inox : vous devez obtenir un litre de purée de fraise. Ajoutez-y le sucre, mélangez jusqu'à ce qu'il fonde et faites glacer en sorbetière.
Servez ce sorbet froid mais pas trop ferme pour mieux apprécier la saveur des fruits.

Mes conseils
Vous réaliserez de la même manière un sorbet aux fraises des bois. Or, ces délicieux petits fruits sont, contrairement aux fraises des jardins, pourvus de nombreux akènes dotés d'une grande amertume que l'on ne sent pas au palais lorsqu'on les croque mais qui se répendent dans le jus des fruits lorsqu'on les mixe. Pour éviter cela, il faut congeler les fruits à plat, puis les verser sur un tamis fin, et les faire rouler les uns contre les autres sous la paume de la main. Ainsi, les akènes se détachent des fruits et passent à travers le fin grillage ; il ne reste plus qu 'à attendre quelques minutes avant de confectionner le sorbet. Pour parfaire la suavité de ce sorbet, remplacez 20 % de purée de fraises des bois par autant de jus de groseille.

SORBET AUX POMMES TATIN

Pour **6** personnes

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : sorbetière - mixeur

700 g de pommes
80 g de sucre semoule
15 g de beurre demi-sel
4 cl de crème liquide
10 cl de jus de pommes

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre et ôtez le cœur et les pépins. Faites un caramel en chauffant le sucre à sec. Lorsqu'il est bien coloré, incorporez le beurre, puis la crème. Mélangez et versez-le dans un plat à four. Enfournez pour 30 min. Sortez le plat du four et laissez refroidir. Versez les pommes caramélisées dans le bol du mixeur. Ajoutez le jus de pommes et mixez bien. Versez cette préparation dans le bac de la sorbetière et faites prendre. Lorsque le sorbet est presque solide, mettez-le au congélateur.

PRALINÉ MAISON

Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min

400 g de noisettes mondées
7 cl d'eau
250 g de sucre semoule
1/2 gousse de vanille

Matériel :
un thermomètre

Faites légèrement griller les noisettes à sec dans le four à 170 °C (th. 5-6). Versez le sucre et l'eau dans une casserole, ajoutez la 1/2 gousse de vanille fendue et portez à ébullition. Laissez bouillonner jusqu'à ce que la température atteigne 121 °C. Versez alors le sirop sur les noisettes tièdes. Remettez le tout sur feu moyen pour que les noisettes sablent et caramélisent. Otez la gousse de vanille, puis versez la préparation sur une plaque antiadhésive. Concassez grossièrement pour obtenir le praliné.

Mes conseils
- Ne vous contentez pas de griller superficiellement les noisettes sous le gril : elles doivent être grillées à cœur.

SAUCE AU CARAMEL

Préparation : 5 min
Cuisson : 5 min

100 g de sucre semoule
20 g de beurre demi-sel
12 cl de crème liquide

Portez la crème à ébullition. Dans une petite casserole, faites fondre le sucre et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait une couleur ambrée. Ajoutez alors le beurre, mélangez, puis ajoutez la crème liquide. Laissez bouillonner quelques instants, puis versez dans une saladier posé sur un lit de glaçons.

SAUCE AU CHOCOLAT

Pour **50** cl de sauce

Préparation : 5 min
Cuisson : 15 min

130 g de chocolat à 66 % de cacao
25 cl d'eau
90 g de sucre semoule
20 cl de crème épaisse

Cassez le chocolat. Mettez-le dans une casserole avec l'eau, le sucre et la crème. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu et la sauce homogène, nappant bien la spatule.

Mes conseils
- Servez cette sauce chaude ou froide pour napper des glaces, des biscuits ou des entremets.
-Vous pouvez l'agrémenter en l'aromatisant, à votre gré, d'alcool (rhum, whisky), de noix ou d'amandes hachées, de zestes d'agrumes confits, etc.